МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
9163—
2014**

Консервы мясорастительные

СОСИСКИ С ГАРНИРОМ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 сентября 2014 г. № 70-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2014 г. № 1480-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 9163—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 9163—90

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019

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 7
7 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Информационные сведения о составе мясорастительных консервов . . . 9
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясорастительных консервов 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясорастительные

СОСИСКИ С ГАРНИРОМ

Технические условия

Meat-and-vegetable cans.
Sausages with garnish. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясорастительные консервы (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, изготавливаемые из сосисок с гарниром в следующем ассортименте:

- «Сосиски с капустой»;
- «Сосиски с овощным ассорти и крупой»;
- «Сосиски с фасолью и луком»;
- «Сосиски с чечевицей и луком»;
- «Сосиски с гороховым пюре»;
- «Сосиски с гречневой кашей».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 3858 Капуста квашеная. Технические условия[1)]

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6201 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 7176 Картофель продовольственный. Технические условия

[1)] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53972—2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 7758 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8558.2 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания нитрата

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

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18 Консервы. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

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

ГОСТ 13213 Чечевица тарелочная продовольственная для экспорта. Технические условия

ГОСТ 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[1)]

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[2)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

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

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[3)]

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 29299 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

[3)] Действует ГОСТ ISO 973—2016.

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

ГОСТ 31895 Сахар белый. Технические условия[1)]

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

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

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru) указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясорастительные консервы:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0 % до 60,0 % включительно.

3.2 **консервированные сосиски с гарниром:** Стерилизованные мясорастительные консервы, изготовленные из сосисок с гарниром.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и должны быть изготовлены по технологической инструкции[2)] с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

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

---

1) Действует ГОСТ 33222—2015.

2) Для удобства пользователей стандартом в качестве типовой инструкции может быть рекомендована «Технологическая инструкция по производству мясорастительных стерилизованных консервов «Сосиски с гарниром», утвержденная директором ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	«Сосиски с капустой»	«Сосиски с овощным ассорти и крупой»	«Сосиски с фасолью и луком»	«Сосиски с чечевицей и луком»	«Сосиски с гороховым пюре»	«Сосиски с гречневой кашей»
Внешний вид сосисок	Сосиски одинаковой длины, допускаются сосиски со срезанными концами. Оболочка или поверхность сосисок должна быть целая, гладкая, без повреждений и загрязнений, допускаются одна-две трещины на поверхности сосисок длиной не более 15 мм					
Внешний вид и консистенция гарнира	Тушеная капуста с томатным соусом. Капуста — мягкая, неразваренная, сохраняющая форму нарезки	Овощное ассорти из капусты, моркови, лука и картофеля в смеси с перловой крупой. Овощи неразваренные, сохраняющие форму нарезки. Крупа проваренная	Зерна фасоли, равномерно перемешанные с луком, чесноком и морковью. Зерна фасоли целые, мягкие, неразваренные. Допускается до 20 % разваренных зерен	Зерна чечевицы, равномерно перемешанные с луком и томатным соусом. Допускается до 20 % разваренных зерен	Однородная, хорошо протертая масса с вкраплениями зелени укропа	Гречневая каша, равномерно перемешанная с луком и грибами, каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков
Консистенция и цвет сосисок на разрезе	Консистенция сосисок сочная, некрошливая, плотная, с наличием незначительной пористости на разрезе. Сосиски на разрезе имеют равномерную светло-розовую окраску					
Запах и вкус консервов	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля сосисок, %, не менее	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0	6,0	8,0	8,5	8,5	6,5
Массовая доля жира, %, не более	17,0	14,0	14,5	17,5	24,5	15,0
Массовая доля углеводов*, %, не более	6,0	9,0	13,0	14,0	14,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более	0,8					

* Определяют расчетным путем по рецептуре (см. приложение А).

Примечание — Все физико-химические показатели определяют в средней пробе консервов. Среднюю пробу готовят измельчением содержимого банки.

4.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт, установленных для стерилизованных консервов (консервов группы «А»).

4.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, радионуклидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- изделия колбасные вареные мясные — сосиски «Молочные», «Русские», «Говяжьи» с массовой долей мясных ингредиентов выше 60 %;
- жир-сырец свиной;
- шпик свиной несоленый;
- жир топленый говяжий, свиной, костный по ГОСТ 25292;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- морковь сушеную по ГОСТ 32065;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- капусту свежую белокочанную по ГОСТ 1724;
- капусту квашеную по ГОСТ 3858;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- горох шлифованный по ГОСТ 6201;
- чечевицу тарелочную по ГОСТ 13213;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- картофель по ГОСТ 7176;
- грибы шампиньоны свежие;
- томат-пасту по ГОСТ 3343;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- сахар-песок по ГОСТ 31895;
- зелень укропа сушеную по ГОСТ 32065;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- воду питьевую, отвечающую требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.2.1, и удовлетворяющих требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Не допускается применение жира-сырца и шпика свиного несоленого, замороженных более одного раза; компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

4.2.4 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, соответствующими законодательству и удовлетворяющими требованиям нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

4.2.5 Содержание пищевых добавок в сосисках не должно превышать норм, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку консервов проводят по [1], [3], ГОСТ 13534 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием дополнительной информации:

- наименования консервов;
- состава консервов (см. приложение А);
- пищевой ценности консервов (см. приложение Б);
- 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);
- способа тепловой обработки (стерилизованные);
- обозначения настоящего стандарта;
- способа подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется разогреть»).

4.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в следующей последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

Допускается на крышки литографированных банок наносить дату (число, месяц, год) изготовления консервов и номер смены при условии вынесения информации об ассортиментном номере консервов, индексе отрасли и номере предприятия-изготовителя на корпус литографированных банок.

При односменном режиме работы предприятия допускается номер смены не выносить в маркировочные знаки.

4.3.4 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год):
  - число — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
  - месяц — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
  - год — двумя последними цифрами;
- номер смены — одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя — от одной до трех цифр.

4.3.5 Транспортная маркировка — по [1], [3], ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из стекла и банок из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, — «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

4.3.6 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием дополнительной информации:

- обозначения настоящего стандарта.

4.3.7 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Потребительская и транспортная упаковка должны отвечать требованиям [4] и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

4.4.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981[1)];
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2;
- потребительскую комбинированную упаковку — банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, разрешенную для использования в производстве стерилизованных консервов.

4.4.4 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 2.

[1)] На территории Российской Федерации использование банок из хромированной жести для производства консервов не допускается.

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
3, 4, 6	250
7	290
8	325
9	350
43	415
12	515
Стеклянные банки	
1-82-500	500
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, 4Л	230

4.4.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.6 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.4.7 Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.4.8 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

4.4.9 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

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 Каждая партия консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

5.3 Показатели массовых долей хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, фосфатов, микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Массовую долю сосисок в консервах определяют в каждой партии готового продукта, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

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

5.6 Контроль продукции на содержание токсичных элементов, радионуклидов, нитратов, нитрозаминов и пестицидов осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем продукции в программе производственного контроля.

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

5.8 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО 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, в том числе посторонних примесей, массы нетто и составных частей — 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 Определения массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.16 Определения общего фосфора — по ГОСТ 32009.

6.17 Определения массовой доли нитратов — по ГОСТ 8558.2, ГОСТ 29270.

6.18 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.

6.19 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

6.21 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.22 Определение радиоактивных веществ (Cs-137) — по ГОСТ 32161.

6.23 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.24 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.25 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, нитрозаминов, ГМО, определение герметичности и прочности термошва полимерной потребительской упаковки — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

7.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другим нормативным или техническим документам на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

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

7.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.5 Срок годности устанавливает изготовитель с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта.

Рекомендуемый срок годности — два года со дня изготовления.

7.6 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о составе мясорастительных консервов

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

Таблица А.1

Наименование консервов	Состав консервов
«Сосиски с капустой»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), капуста, томат-паста, жир, сахар, лук, соль, черный перец, лавровый лист
«Сосиски с овощным ассорти и крупой»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), вода, капуста, картофель, перловая крупа, лук, морковь, соль, черный перец, душистый перец, кориандр
«Сосиски с фасолью и луком»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), фасоль, вода, лук, морковь, чеснок, черный перец, душистый перец
«Сосиски с чечевицей и луком»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), чечевица, вода, лук, томат-паста, жир, сахар, соль, душистый перец, тмин
«Сосиски с гороховым пюре»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), горох, вода, жир, соль, зелень укропа, черный перец
«Сосиски с гречневой кашей»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), крупа гречневая, вода, шампиньоны, лук, соль, черный перец

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясорастительных консервов

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

Таблица Б.1

Наименование консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более
«Сосиски с капустой»	6,0	17,0	6,0	201,0/841,5
«Сосиски с овощным ассорти и крупой»	6,0	14,0	9,0	186,0/778,7
«Сосиски с фасолью и луком»	8,0	14,5	13,0	214,5/898,1
«Сосиски с чечевицей и луком»	8,5	17,5	14,0	247,5/1036,2
«Сосиски с гороховым пюре»	8,5	24,5	14,0	310,5/1300,0
«Сосиски с гречневой кашей»	6,5	15,0	14,0	217,0/908,5

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»

УДК 664.8:637.524.2:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, «Сосиски с капустой», «Сосиски с овощным ассорти и крупой», «Сосиски с фасолью и луком», «Сосиски с чечевицей и луком», «Сосиски с гороховым пюре», «Сосиски с гречневой кашей», технические требования

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Л.В. Софейчук*

Сдано в набор 06.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

gost.e-ecolog.ru