МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32906—
2014**

Консервы мясные

ЗЕЛЬЦЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом 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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 октября 2014 г. № 1346-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32906—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 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

© Стандартинформ, 2015

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 мясных консервов, в т. ч. массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре 9
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясных консервов 10
Библиография 11

МКС 67.120.10

Поправка к ГОСТ 32906—2014 Консервы мясные. Зельцы. Технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ЗЕЛЬЦЫ

Технические условия

Meat cans. Brawn. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные консервы зельцы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, изготавливаемые с использованием субпродуктов (далее — консервы), в следующем ассортименте:

- «Зельц любительский»;
- «Зельц закусочный»;
- «Зельц красный»;
- «Зельц для завтрака»;
- «Зельц пикантный»;
- «Зельц домашний».

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 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия*

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

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия**

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р54470—2011 «Тара стеклянная для консервной пищевой продукции. Общие технические условия».

*** Заменен на ГОСТ 26313—84 в части плодоовощных консервированных продуктов; ГОСТ 26671—85 в части разд. 4 в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных.

Издание официальное

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—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие 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 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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—85 Продукты переработки плодов 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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

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

---

* Заменен на ГОСТ 26664—85 в части консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.

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

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

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

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

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 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

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 следующие термины с соответствующими определениями:

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

3.2 **консервы стерилизованные мясные зельцы:** Мясные консервы, изготовленные из субпродуктов, субпродуктов и мяса, в том числе термически обработанных, с включением ингредиентов растительного происхождения и пряностей.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и [2], должны быть изготовлены по технологической инструкции* 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.

---

* Для удобства пользователей стандарта в качестве типовой инструкции может быть рекомендована «Технологическая инструкция по производству мясных стерилизованных консервов «Зельцы», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии.

4 Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	«Зельц любительский»	«Зельц закусочный»	«Зельц красный»	«Зельц для завтрака»	«Зельц пикантный»	«Зельц домашний»
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт из кусочков мяса свиных голов, ушей, шкурки свиной или соединительной ткани с желе	Монолитный продукт из кусочков мяса свиных и говяжьих голов, ушей, губ, свиной шкурки с желе	Монолитный продукт из кусочков желудков или рубца, межсосковой части с желе с коричневым оттенком	Монолитный продукт из кусочков мяса говяжьих голов, мясной обрези, ушей, моркови и чеснока с желе	Монолитный продукт из кусочков мяса говяжьих голов, говядины, моркови и чеснока с желе	Монолитный продукт из кусочков мяса свиных голов, мякотной части свиных ног и путового сустава, говядины, свинины и чеснока с желе
Консистенция	Плотная, упругая					
Запах и вкус	Свойственные субпродуктам с чесноком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные субпродуктам с чесноком, лавровым листом и пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные субпродуктам с продуктами переработки крови с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные субпродуктам с чесноком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные субпродуктам с тушеным мясом с чесноком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные тушеному мясу с субпродуктам с чесноком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	98,0	66,0	98,0	82,0	71,0	82,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	14,5	13,5	12,0	13,5	16,0
Массовая доля жира, %, не более	24,0	16,0	24,0	12,0	14,5	21,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли),%	От 1,2 до 1,6 включ.					

* Определяют по рецептуре (см. приложение А).

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, антибиотиков, 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:

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31797:

говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 20 %, 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 20 %;

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778:

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

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

- субпродукты пищевые (обрезь мясную: говяжью, свиную; мясо голов: говяжьих, свиных; головы: говяжьи, свиные; уши: свиные, говяжьи, конские, оленьи; желудки свиные, конские; рубцы: говяжьи, бараньи, оленьи; ножки свиные, путовый сустав; шкурку свиную; межсосковую часть, губы говяжьи, конские, оленьи) по ГОСТ 32244;

- соединительную ткань, сухожилия, жилки, полученные при жиловке, сортировке говядины и свинины;

- кровь пищевую и продукты ее переработки;

- морковь свежую по ГОСТ 1721;

- морковь сушеную по ГОСТ32065;

- чеснок свежий по ГОСТ 7977;

- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;

- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;

- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;

- перец красный молотый по ГОСТ 29053;

- корицу молотую по ГОСТ 29049;

- 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: мясного сырья, замороженного 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.

4.3 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 охладить»).

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 консервов (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*;
- 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.

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
3, 4, 6	250
7	290
8	325

* На территории Российской Федерации использование банок из хромированной жести для производства консервов не допускается.

Окончание таблицы 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
9	340
43	415
12	525
Стеклянные банки	
III-2-82-500	490
1-82-500	490
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой	
4Л	250

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

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

5.4 Массовую долю мясных ингредиентов, указанных в 4.1.3, контролируют в каждой партии консервов по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя. Результаты контроля предъявляют 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 консервов на содержание токсичных элементов, радионуклидов, антибиотиков, нитрозаминов и пестицидов осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем консервов в программе производственного контроля.

5.7 Контроль за содержанием диоксинов в консервах 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 — 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.20 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.21 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.22 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, нитрозаминов, антибиотиков, ГМО, определение герметичности и прочности термошва комбинированной 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 мясных консервов, в т. ч. массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре

А.1 Информационные сведения о составе мясных консервов, в т. ч. массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре, приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Состав консервов, в т. ч. массовая доля мясных ингредиентов
«Зельц любительский»	Мясо свиных голов (не менее 73,0 %)*, уши (не менее 15,0 %), свиная шкурка или соединительная ткань (не менее 10,0 %), соль, чеснок, черный перец, красный перец
«Зельц закусочный»	Бульон (состав бульона приводится в соответствии с документом изготовителя), мясо свиных голов (не менее 20,0 %), мясо говяжьих голов (не менее 20,0%), губы (не менее 10,0 %), свиная шкурка (не менее 10,0 %), уши (не менее 6,0 %), соль, чеснок, черный перец, лавровый лист
«Зельц красный»	Желудки свиные или рубцы (не менее 35,0 %), межсосковая часть (не менее 34,0 %), форменные элементы крови (не менее 29,0 %), соль, красный перец, корица
«Зельц для завтрака»	Мясо говяжьих голов (не менее 52,0 %), обрезь мясная (не менее 20,0 %), уши (не менее 10,0 %), вода, морковь, соль, чеснок, черный перец
«Зельц пикантный»	Мясо говяжьих голов (не менее 51,0 %), бульон (состав бульона приводится в соответствии с документом изготовителя), говядина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % (не менее 20,0 %), морковь, соль, чеснок, черный перец
«Зельц домашний»	Мякотная часть свиных ног и путового сустава (не менее 30,0 %), мясо свиных голов (не менее 22,0 %), бульон (состав бульона приводится в соответствии с документом изготовителя), говядина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % (не менее 15,0 %), свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30 % (не менее 15,0 %), соль, чеснок, черный перец, душистый перец
* При маркировке консервов на этикетку выносят информацию о массовой доле мясных ингредиентов в соответствии с 4.1.3.	

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясных консервов

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

Таблица Б.1

Наименование консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более
«Зельц любительский»	15,0	24,0	276,0/1156,0
«Зельц закусочный»	14,5	16,0	202,0/846,0
«Зельц красный»	13,5	24,0	270,0/1130,0
«Зельц для завтрака»	12,0	12,0	156,0/653,0
«Зельц пикантный»	13,5	14,5	184,5/772,5
«Зельц домашний»	16,0	21,0	253,0/1059,0

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 664.91:637.528:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, «Зельц любительский», «Зельц закусочный», «Зельц красный», «Зельц для завтрака», «Зельц пикантный», «Зельц домашний», технические требования, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля мясных ингредиентов, белка, жира, поваренной соли

Подписано в печать 02.03.2015. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 565.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru