МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 32245 — 2013**

# КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

## Общие технические условия

**Издание официальное**

**Москва
Стандартинформ
2014**

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 Российской Федерации (ТК 226)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

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 |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1913–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32245–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2014

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

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

# КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
# Общие технические условия

Meat containing cans.
General specifications

**Дата введения – 2015–07–01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясосодержащие консервы (далее – консервы), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

## 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 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 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16867–71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

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

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

ГОСТ 21140–88 Тара. Система размеров

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

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

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

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и

мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 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 29299–92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

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

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 32009–2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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 32225–2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32227–2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **продукт убоя:** Непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации.

3.2 **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, которая является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость либо содержит костные включения (при использовании механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости.

Примечание – Мясо птицы бескостное и/или субпродукты птицы относят к мясному

ингредиенту, если его/их массовая доля не превышает 50 % от общего содержания мясного ингредиента в рецептуре.

3.3 **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя.

3.4 **мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0 % до 60,0 % включительно.

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

3.6 **растительно-мясные консервы:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0 % до 30,0 % включительно.

Примечание – В растительно-мясных мясосодержащих консервах с пищевыми добавками (соя, каррагинаны и др.) и их смесями массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре от 25,0 % до 30,0 % включительно.

3.7 **кусковые мясосодержащие консервы:** Мясосодержащие консервы, изготовленные из мясных ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, и немясных ингредиентов в соусе, бульоне или желе.

3.8 **рубленые мясосодержащие консервы:** Консервы из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и немясных ингредиентов.

3.9 **фаршевые мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры, сохраняющего форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, соусе, жире или желе.

Примечание – К формованным изделиям из фарша относят сосиски, фрикадельки и др.

3.10 **паштетные мясосодержащие консервы:** Консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов.

3.11 **ветчинные мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры в желе, сохраняющие форму при извлечении из банки и поддающиеся нарезке на ломтики.

3.12 **эмульгированныемясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные из ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

3.13 **первые обеденные мясосодержащие блюда:** Консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

3.14 **вторые обеденные мясосодержащие блюда:** Консервы в виде вторых обеденных блюд, с гарниром, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

3.15 **составная часть консервов:** Часть содержимого консервов, которую можно отделить механическим разделением (сливанием, отделением с помощью пинцета, шпателя и т.п.).

Примечание – Термин применяется в отношении кусковых мясосодержащих консервов и формованных изделий из фарша в соусе, бульоне, желе, рассоле; первых обеденных блюд; вторых обеденных блюд с гарниром.

## 4 Классификация

В зависимости от технологии производства мясосодержащие консервы подразделяют:

- на кусковые;
- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- ветчинные;
- эмульгированные;
- первые обеденные блюда;
- вторые обеденные блюда.

В зависимости от используемых растительных ингредиентов мясосодержащие консервы подразделяют:

- с крупами;

- бобовыми;
- овощами;
- макаронными изделиями;
- прочими пищевыми ингредиентами растительного и животного происхождения.

В зависимости от используемых мясных ингредиентов мясосодержащие консервы подразделяют:

- с говядиной;
- свининой;
- бараниной;
- кониной;
- олениной;
- прочими видами мяса убойных животных;
- различными видами мяса убойных животных в любом соотношении;
- субпродуктами убойных животных;
- различными видами мяса убойных животных и субпродуктов в любом соотношении.

## 5 Общие технические требования

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта, требованиям нормативных или технических документов на конкретные наименования консервов, в соответствии с которыми они изготовлены. Консервы должны быть изготовлены по технологической инструкции с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, и требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке – стерилизации.

**5.2 Характеристики**

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 1–2.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика показателя для консервов | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | кусковых | рубленых | фаршевых | паштетных | ветчинных | эмульгированных | первых обеденных блюд | вторых обеденных блюд |
| Внешний вид и консистенция | Мясо или смесь мяса и субпродуктов, или субпродукты кусочками, произвольной формы, без грубой соединительной ткани с растительными ингредиентами в соусе, бульоне, желе | Монолитный продукт из крупноизмельченного мяса или смеси мяса и субпродуктов, или субпродуктов с растительными ингредиентами. Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии и выплавленного жира | Формованные изделия из фарша с растительными ингредиентами в бульоне, соусе, желе, рассоле или фарш однородный или равномерно перемешанный со структурными ингредиентами без пустот и свободного бульона. Цвет от светло-розового до темно-розового, без серых пятен (для фарша, изготовленного с добавлением пищевой добавки Е250) | Продукт мажущейся консистенции однородный или со структурными ингредиентами. Допускается незначительное количество выплавленного жира | Монолитный продукт, представляющий собой совокупность кусочков мышечной, жировой и соединительной тканей, растительных ингредиентов и желе, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики .На разрезе цвет мышечной ткани от светло-розового до темно-красного | Однородный продукт текучей консистенции | Смесь кусочков мясных и немясных ингредиентов в бульоне или гомогенная однородная масса из мясных и немясных ингредиентов | Равномерно перемешанная смесь кусочков мясных и немясных ингредиентов или кусочки мясных ингредиентов с гарниром в виде смеси немясных ингредиентов, или кусочки мясных ингредиентов без гарнира |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, с учетом используемых рецептурных ингредиентов, без постороннего запаха и привкуса | | | | | | | |
| Посторонние примеси | Не допускаются | | | | | | | |

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика показателя для консервов | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | с крупами | с бобовыми | с овощами | с макаронными изделиями | с прочими пищевыми ингредиентами растительного и животного происхождения, пищевыми добавками и их смесями |
| Внешний вид и консистенция | Крупа хорошо проваренная в виде рассыпчатой каши, без комков с кусочками мяса или смеси мяса и субпродуктов, или субпродуктов разной массы или формованными изделиями из фарша в соответствии с ассортиментом. Допускается полувязкая консистенция каши пшенной, перловой и ячневой | Бобовые с пассерованными луком и морковью и пряностями и/или другими ингредиентами с кусочками мяса или смеси мяса и субпродуктов, или субпродуктов разной массы или формованными изделиями из фарша в соответствии с ассортиментом. Зерна бобовых целые, мягкие неразваренные | Овощи в разных соотношениях с пряностями с кусочками мяса или смеси мяса и субпродуктов, или субпродуктов разной массы или фаршированные изделия из мяса, овощей и пряностей (голубцы, перец и т.п.) или формованными изделиями из фарша с соусом. Допускается незначительное разваривание овощей | Макаронные изделия с мясом или смесью мяса и субпродуктов, или субпродуктов различной степени измельчения или формованными изделиями из фарша, луком и/или другими ингредиентами в соответствии с ассортиментом. Макаронные изделия эластичные, непереваренные. Допускается незначительное количество слипшихся макарон | Регламентируются нормативных или техническихдокументах, в соответствии с которыми изготовлены консервы |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, с учетом используемых рецептурных ингредиентов, без постороннего запаха и привкуса | | | | |
| Посторонние примеси | Не допускаются | | | | |

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | Значение показателя для консервов | |
|---|---|---|
| | мясорастительных | растительно-мясных |
| Массовая доля белка, %, не менее | 6,0 | 4,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 25,0 | |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), % | От 1,2 до 1,6 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 | |
| *При применении нитрита натрия (Е250).<br>**При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452). | | |

5.2.3 По содержанию мясных ингредиентов мясорастительные и растительно-мясные консервы должны соответствовать требованиям, изложенным в 3.6 и 3.7 настоящего стандарта.

5.2.4 Массовые доли составных частей мясосодержащих консервов – кусковых, формованных изделий из фарша, первых обеденных блюд (кроме гомогенных), вторых обеденных блюд(кроме блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов), определяемые в готовом продукте,–должны быть регламентированы в нормативных или технических документах, в соответствии с которыми изготовлены консервы.

Массовые долимясных ингредиентов мясосодержащих консервов–рубленых, фаршевых (кроме формованных изделий из фарша), паштетных, ветчинных, эмульгированных, первых обеденных блюд (гомогенных), вторых обеденных блюд (в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов), определяемые по закладке (рецептуре) – должны быть регламентированы в нормативных или технических документах, в соответствии с которыми изготовлены консервы.

5.2.5 Дополнительно в нормативных или технических документах допускается регламентировать массовую долю соуса, бульона, желе, рассола, гарнира, растительных ингредиентов и т. п.

5.2.6 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, соответствующих [1], [2], предъявляемым к консервам группы «А», или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Микробиологические требования к консервам группы «А» приведены в приложении А.

5.2.7 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, нитрозаминов, диоксинов и антибиотиков в зависимости от вида мясного и растительного сырья консервов, не должно превышать норм, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.8 Содержание пищевых добавок не должно превышать норм, соответствующих [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

**5.3 Требования к сырью и материалам**

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее мясное сырье:

- говядину по ГОСТ 779;
- телятину по ГОСТ 16867;
- свинину по ГОСТ 31476;
- баранину по ГОСТ 31777;
- конину по ГОСТ 32225;
- оленину по ГОСТ 32227;

Примечание – Для изготовления консервов используют жилованное мясное сырье, полученное при разделке, обвалке, жиловке и сортировке мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах, в соответствии с нормативными или техническими документами в соответствии с которыми изготовлены консервы.

- блоки мясные замороженные из жилованной говядины или свинины, или баранины, или конины, или оленины;
- жир-сырец говяжий, свиной, бараний, конский, олений (кроме жира с кишок);
- шпик свиной несоленый;

- жир топленый по ГОСТ 25292;
- субпродукты пищевые.

Использование прочих мясных и немясных ингредиентов регламентируется нормативными или техническими документами на конкретные наименования консервов.

5.3.2 Допускается применение иного сырья животного, растительного и минерального происхождения аналогичного по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

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

5.3.4Допускается применение белковых ингредиентов растительного и животного происхождения, пищевых добавок и их смесей, по показателям безопасности удовлетворяющих требованиям нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт [1] – [3].

5.3.5 Не допускается применение:

- мяса быков, хряков и тощего;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов, не разрешенных к применению на территории государства, принявшего стандарт.

**5.4 Маркировка**

5.4.1 Маркировку консервов проводят по [4], ГОСТ 13534.

5.4.2 Маркировка консервов должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности консервов при соблюдении условий хранения, регламентированных нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми они изготовлены.

5.4.3 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, потребительской упаковке из полимерных материалов 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 и флексографированной поверхности упаковки из полимерных материалов.

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

***Пример расположения маркировочных знаков на потребительской упаковке.***

***Консервы с ассортиментным номером 247, изготовлены предприятием номер 66 мясной промышленности в первую смену 29 июля 2012 года:***

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***290712*** | | ***290712*** | | ***290712 (на крышке)*** |
| ***1 247А66*** | ***или*** | ***1 247*** | ***или*** | ***1 247 (на крышке)*** |
| | | ***А66*** | | ***А66 (на донышке)*** |

5.4.4 Знаки рельефного маркирования наносят на лицевую сторону крышки.

Знаки должны быть четкими, без острых граней и нарушения целостности лакового покрытия и полуды.

5.4.5 Маркировочные знаки должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год):
- номер смены;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя.

5.4.6 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192.

Манипуляционные знаки наносятся в зависимости от вида потребительской упаковки и регламентированы нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготавливают консервы.

5.4.7 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующей дополнительной информации: обозначение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлены консервы.

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Упаковку консервов проводят по [5], ГОСТ 13534.

5.5.2 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981[*1];
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2;
- потребительскую комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов, разрешенных для использования в производстве стерилизованных консервов.

5.5.3 Номенклатура потребительской упаковки и ее вместимость регламентированы нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготавливают консервы.

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

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

5.5.6 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, или иными средствами скрепления, предусмотренными нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготавливают консервы.

5.5.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

5.5.8 Пакеты должны формироваться из однородного груза по типоразмеру транспортной и потребительской упаковки в соответствии с требованиями ГОСТ 23285.

Формирование пакетов тарно-штучных грузов осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 26663. Параметры и размеры пакетов должны соответствовать требованиям ГОСТ 24597. Грузы в упаковке размещают в соответствии с ГОСТ 21140.

При укладывании в несколько рядов грузы (пакеты) должны быть установлены один на другой предпочтительно вперевязку с разворотом в плане на 90° или 180°.

5.5.9 В соответствии с требованиями ГОСТ 23285 груз (пакеты), сформированный на плоском поддоне размером 800 × 1200 или 1000 × 1200мм, не должен выступать за его пределы соответственно более чем на 20 и 40 мм с каждой стороны.

Количество ярусов пакетов в штабелях при хранении не должно превышать трех для пакетов с продукцией, фасованной в картонные ящики.

5.5.10 Не допускаются для выпуска в обращение банки с дефектами: со значительными механическими повреждениями в виде вмятин, острых граней, нарушения лакового покрытия, бомбажные, со следами коррозии.

**6 Правила приемки**

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок – по [1], 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 %.

6.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

6.3 Микробиологические и органолептические показатели, массовые доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия (при его использовании), фосфатов (при их использовании)определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.4 Массовые доли составных частей кусковых консервов, формованных изделия из фарша, первых обеденных блюд (кроме гомогенных), вторых обеденных блюд (кроме блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов) определяют в каждой партии готового продукта, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Массовые доли мясных ингредиентов рубленых, фаршевых (кроме формованных изделий из фарша), паштетных, ветчинных, эмульгированных консервов, первых обеденных блюд (гомогенных), вторых обеденных блюд (в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов), контролируют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.6 Массовую долю мясных ингредиентов в мясосодержащих консервах контролируют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.7 Показатели массовых долей белка, жира и углеводов (крахмала) определяет изготовитель

---

[1] На территории Российской Федерации использование тары из хромированной жес-ти для производства консервов не допускается.

периодически, но не реже одного раза в двадцать дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.8 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, нитрозаминов и антибиотиков осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

6.9 Контроль содержания диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной 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.

6.10 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям нормативных или технических документов,в соответствии с которыми они изготовлены, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят в случае необходимости.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 8756.0.

7.2 Общие правила микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

7.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904.

7.4 Отбор проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

7.5 Подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

7.6 Подготовка проб для лабораторных анализов – по ГОСТ 26671.

7.7 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.8 Определение органолептических показателей, в том числе посторонних примесей, массы нетто и составных частей – по ГОСТ 8756.1.

7.9 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.10 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

7.11 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 26183.

7.12 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 26186.

7.13 Определения массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.14 Определения общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

7.15 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.

7.16 Методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

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

7.18 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

7.19 Определение радиоактивных веществ (цезия-137) – по ГОСТ32161.

7.20 Определение остаточных количеств антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.21 Идентификация сырьевого состава консервов – по ГОСТ 31479.

7.22 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, микроколичеств пестицидов, нитрозаминов, ГМО, определение герметичности и прочности термошва полимерной потребительской упаковки – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

8.2 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 консервы транспортируют по ГОСТ 26663 и нормативным или техническим документамгосударства, принявшего стандарт, на способы и средства пакетирования. Средства

скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

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

8.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

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

Рекомендуемые сроки годности:

- два года с даты изготовления – для мясорастительных консервов;
- полтора года с даты изготовления – для растительно-мясных консервов.

8.6 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции в течение заявленных сроков годности, при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в соответствии с требованиями настоящего стандарта, нормативной или технической документацией, по которой изготовлены консервы.

## Приложение А
## (обязательное)

### Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы «А»

А.1 Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы «А» приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Микроорганизмы, выявленные в консервах | Консервы общего назначения |
|---|---|
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. subtilis* | Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов, оно должно быть не более 11 клеток в 1 г ($см^3$) продукта |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. cereus* и/или *B. polymyxa* | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильныеклостридии не относятся к *C. botulinum* и/или *C. perfringens*. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г ($см^3$) продукта |
| Неспорообразующие микроорганизмы и/или плесневые грибы, и/или дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С |

## Библиография


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

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

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

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

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

УДК 664.91:006.032 МКС 67.120.10

Ключевые слова: мясосодержащие консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля мясных ингредиентов, белка, жира, поваренной соли, содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 1994

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