ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55762— 2013

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2013 г. № 1521-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2015

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 6
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (обязательное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов 9
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о массовых долях мясных ингредиентов в рецептуре ветчинных мясных консервов 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ

Технические условия

Canned meat. Ham. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ветчинные стерилизованные и пастеризованные мясные консервы из свинины (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

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

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

ГОСТ 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. Метод 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 11293—89 Желатин. Технические условия

---

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

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

Издание официальное

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

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 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 29299—92 (ISO 2918—75) 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 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

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

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 Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ Р 52427.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны быть изготовлены по технологической инструкции* и соответствовать требованиям [1]—[5] и настоящего стандарта.

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке: стерилизации или пастеризации с соблюдением режимов, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

4.1.3 Консервы выпускают следующих видов и наименований:

стерилизованные:

- «Ветчина классическая»,
- «Ветчина домашняя»;

пастеризованные:

- «Ветчина любительская»,
- «Ветчина особая»,
- «Шейка ветчинная»,
- «Ветчина рубленая».

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

* Технологическая инструкция по производству ветчинных стерилизованных и пастеризованных мясных консервов, утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	«Ветчина классическая»	«Ветчина домашняя»	«Ветчина особая»	«Ветчина любительская»	«Шейка ветчинная»	«Ветчина рубленая»
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Ветчина одним куском со шкуркой или без шкурки. Допускается не более двух довесков в банке. Толщина шпика должна быть не более 1,5 см. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. Шкурка должна быть чистая, без остатков щетины. Допускается небольшое количество желе от светло-желтого до розоватого цвета и небольшое количество выплавленного жира	Монолитный продукт, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики. На разрезе мышечная ткань розового цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой и соединительной ткани. Желе светло-желтого цвета. Жир белого цвета или с розовым оттенком	Монолитный продукт, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики. На разрезе мышечная ткань розового цвета различной интенсивности. Желе светло-желтого цвета. Жир белого цвета или с розовым оттенком			
Консистенция	Упругая, сочная					
Запах и вкус	Приятные, свойственные солено-вареной ветчине, без посторонних запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	86,7	86,7	87,6	87,6	87,6	87,7
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	14,5	17,5	15,0	13,5	14,5
Массовая доля жира, %, не более	30,0	28,5	6,5	14,0	12,5	29,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,5 включ.					
Масса нитрита натрия, мг/кг, не более	50,0					
Масса общего (добавленного и естественного) фосфата, г/кг мясного сырья, не более	—	8,0				
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

4.1.5 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных в [1]—[2].

4.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных в [1].

4.1.7 Содержание пищевых добавок в консервах не должно превышать норм, установленных в [6].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

- свинину первой и второй категорий в шкуре или без шкуры в охлажденном состоянии по ГОСТ 31476;
- отрубы тазобедренный без голяшки и плечелопаточный без голяшки бескостные в шкуре или без шкуры в охлажденном состоянии по ГОСТ 31778;
- свинину жилованную в шкуре или без шкуры с толщиной шпика не более 1,5 см, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке переднего и заднего отрубов свинины на кости;
- свинину жилованную шейную часть, без видимой жировой ткани, с массовой долей жировой ткани не более 15 %, не более 20 %, не более 25 % и не более 30 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины на кости;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- желатин по ГОСТ 11293;
- пищевые добавки в соответствии с [6]:

нитритную соль,
смесь посолочную (соль поваренная, Е250),
натрий аскорбиновокислый (Е301),
кислоту аскорбиновую (Е300),
фосфаты пищевые (Е339, Е450, Е451, Е452);

- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- глюкозу по ГОСТ 975;
- воду питьевую по [7];
- пергамент по ГОСТ 1341.

4.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, соответствующего требованиям, изложенным в 5.2.1.

4.2.3 Не допускается применение: мясного замороженного сырья; генетически модифицированных сырьевых компонентов.

4.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям [1], [2], [5];
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], [6].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку консервов проводят по [8], [2], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534.

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:

- массы нетто;
- состава продукта (с указанием массовой доли мясных ингредиентов, %, не менее, в соответствии с таблицей 1 настоящего стандарта);
- способа тепловой обработки (стерилизованные или пастеризованные);
- 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);
- 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 такой последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

Допускается на крышки литографированных банок, потребительской упаковки из комбинированных 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 потребительской упаковки из комбинированных материалов.

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 [8], ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», для банок из комбинированного материала ламистер: «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

4.3.6 Маркировку наносят по [8] на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующих дополнительных данных:

- массы нетто;
- обозначения банки;
- 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 [9].

4.4.2 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

4.4.3 Консервы фасуют в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981 (кроме банок, изготовленных из хромированной жести) и банки из комбинированного материала ламистер.

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

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
3, 6	250
8, 52	325
9	350
33	430
12	550
63	500
Банки из комбинированного материала:	
ламистер 4Л	250

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

4.4.6 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 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 [1], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя в условиях хранения, указанных в 7.3, не менее 11 сут.

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

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

5.4 Показатель массовой доли мясных ингредиентов, указанный в 4.1.4, определяют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя в каждой партии, 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 20 дней), а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль продукции на содержание токсичных элементов, радионуклидов, 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 контроль на содержание ГМО проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 8756.0.

6.2 Общие правила микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

6.4 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

6.5 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

6.6 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.7 Метод отбора проб для определения цезия Cs-137 — по ГОСТ 32164.

6.8 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по [10].

6.9 Определение органолептических показателей и массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

6.10 Определение посторонних примесей — визуально.

6.11 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

6.12 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.13 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.14 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 26186.

6.15 Определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.16 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

6.17 Определение нитрозаминов — по [11].

6.18 Методы определения полихлорированных дибензо(-*n*-)диоксинов и дибензофуранов — по [12].

6.19 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [13];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [14];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [14];
- олова — по ГОСТ 26935.

6.20 Определение радиоактивных веществ:

- цезия-137 — по ГОСТ 32161, [15], [16].

6.21 Определение микроколичеств пестицидов — по [17], [18].

6.22 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

6.24 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.25 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [19].

6.26 Гистологическая идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.27 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера 4Л

6.27.1 Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждый час работы оборудования сжатием банок на специальном прессе или ином оборудовании, предназначенном для этих целей.

6.27.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

6.27.3 Проведение испытания

На дно ванночки пресса помещают крышкой вниз укупоренную банку и наливают воду в количестве, необходимом для того, чтобы она покрывала термошов. Банку постепенно сжимают с помощью пресса с усилием, определяемым по его шкале, при этом контролируют момент появления пузырьков воздуха в местах термошва (нарушение герметичности банки).

6.27.4 Результаты испытания

Банка должна выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности.

Термошов считается прочным, если по истечении одной минуты не появляются признаки течи.

Примечание — Определение герметичности металлических банок и прочности швов металлических банок, указанных в 4.4.4, — по ГОСТ 8756.18.

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 % — для стерилизованных консервов, при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — для пастеризованных консервов. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации 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 % — для стерилизованных консервов; при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — для пастеризованных консервов.

7.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.5 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности:

- для стерилизованных консервов — один год с даты изготовления;
- для пастеризованных консервов — шесть месяцев с даты изготовления.

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

Приложение А
(обязательное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименования консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность*, ккал/кДж, не более
«Ветчина классическая»	12,0	30,0	318,0/1331
«Ветчина домашняя»	14,5	28,5	314,5/1317
«Ветчина особая»	17,5	6,5	128,5/538
«Ветчина любительская»	15,0	14,0	186,0/779
«Шейка ветчинная»	13,5	12,5	166,5/697
«Ветчина рубленая»	14,5	29,5	323,5/1354
* Определяют расчетным путем.			

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о массовых долях мясных ингредиентов в рецептуре ветчинных мясных консервов

Б.1 Информационные сведения о массовых долях мясных ингредиентов в рецептуре ветчинных мясных консервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Массовая доля мясных ингредиентов
«Ветчина классическая»	Свинина жилованная бескостная в шкуре или без шкуры, с толщиной шпика не более 1,5 см — не менее 86,7 %
«Ветчина домашняя»	Свинина жилованная с содержанием жировой ткани не более 25 % — не менее 77,9 %, свинина жилованная с содержанием жировой ткани не более 20 % — не менее 8,8 %
«Ветчина особая»	Свинина жилованная без видимых включений жировой ткани — не менее 87,6 %
«Ветчина любительская»	Свинина жилованная с содержанием жировой ткани не более 15 % — не менее 87,6 %
«Шейка ветчинная»	Шейная часть свинины — не менее 87,6 %
«Ветчина рубленая»	Свинина жилованная с содержанием жировой ткани не более 30 % — не менее 82,5 %, шейная часть свинины — не менее 5,2 %

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] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.83 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[4] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Минздравом СССР 27.03.86 № 3238-85, Минмясомолпромом СССР 05.08.86 г.

[5] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утверждена Госкомсанэпиднадзором РФ № 01-19/9—11 от 27.07.92 г.

[6] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[7] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[8] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[9] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[10] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[11] МУК 4.4.1.011—93 Определение N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[12] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо(-*n*-)диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[13] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[14] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[15] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[16] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

[17] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[18] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[19] МУ 2.3.2.1917—2004 Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

УДК (664.91:637.525.3):006.034 ОКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1625

Ключевые слова: консервы мясные, стерилизованные, пастеризованные; ветчина; шейка

Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 26.05.2015. Подписано в печать 19.06.2015. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 74 экз. Зак. 2208.

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

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

gost.e-ecolog.ru