ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55759— 2013

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 08 ноября 2013 г. № 1513–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 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.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ

Технические условия

Canned meat in pieces. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые стерилизованные мясные консервы из говядины, свинины и баранины (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 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723–86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 3560–73 Лента стальная упаковочная. 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 6968–76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

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

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

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей**

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 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 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. 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.

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

Издание официальное

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 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 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

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

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31476–2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097–2013 Уксусы из пищевого сырья. 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 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 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 52189–2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52791–2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53876–2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 54315–2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках. Технические условия

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

ГОСТ Р 54704–2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54676–2011 Продукты томатные концентрированные. Общие 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 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 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 по ГОСТ Р 52427, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **вид консервов**: Подразделение консервов в зависимости от технологии изготовления.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны быть изготовлены по технологической инструкции* и соответствовать требованиям [1] – [4] и настоящего стандарта.

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

4.1.3 Консервы выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

*«Технологическая инструкция по производству кусковых мясных консервов», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Консервы кусковые в собственном соку	Говядина тушеная кусковая
	Свинина тушеная кусковая
	Баранина тушеная кусковая
Консервы кусковые с бульоном	Говядина отварная с бульоном
	Свинина отварная с бульоном
	Баранина отварная с бульоном
Консервы кусковые с соусом	Гуляш говяжий с томатным соусом
	Гуляш свиной с томатным соусом
	Гуляш бараний с томатным соусом
	Говядина с белым соусом
	Свинина с белым соусом
	Баранина с белым соусом
	Говядина с молочным соусом
	Свинина с молочным соусом
	Баранина с молочным соусом

4.1.4 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2–3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов								
	Говядина тушеная кусковая	Свинина тушеная кусковая	Баранина тушеная кусковая	Говядина отварная с бульоном	Свинина отварная с бульоном	Баранина отварная с бульоном	Гуляш говяжий с томатным соусом	Гуляш свиной с томатным соусом	Гуляш бараний с томатным соусом
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов. Мясо непереваренное, в собственном соку. | с бульоном. | с томатным соусом. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочков								
Внешний вид бульона/соуса (в разогретом состоянии)	Цвет сока (бульона) от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость сока (бульона)			Цвет бульона от желтоватого до светло-коричневого. Не допускается наличие взвешенных белковых веществв виде хлопьев и мутноватость бульона			Соус однородный, оранжевого или светло-коричневого цвета		
Запах и вкус	Свойственные соответствующему виду тушеного мяса с пряностями, без посторонних запаха и привкуса						Свойственные соответствующе-му виду тушеного мяса в томатном соусе с жареным луком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса		
Посторонние примеси	Не допускаются								

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя для консервов								
	Говядина тушеная кусковая	Свинина тушеная кусковая	Баранина тушеная кусковая	Говядина отварная с бульоном	Свинина отварная с бульоном	Баранина отварная с бульоном	Гуляш говяжий с томатным соусом	Гуляш свиной с томатным соусом	Гуляш бараний с томатным соусом
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	59,0	59,0	59,0	70,0	70,0	70,0	53,0	53,0	53,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,5	12,5	13,0	13,5	11,5	12,0	13,5	11,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	16,0	32,0	22,0	18,5	28,0	19,0	14,0	28,0	19,5
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6 включ.								

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	Говядина с белым соусом	Свинина с белым соусом	Баранина с белым соусом	Говядина с молочным соусом	Свинина с молочным соусом	Баранина с молочным соусом
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов в соусе. Мясо непереваренное. Соус однородный от серовато-белого до кремового цвета					
Запах и вкус	Свойственные соответствующему виду тушеного мяса в соусе и пряностями, без посторонних запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	54,0	54,0	54,0	54,0	54,0	54,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	12,0	12,5	16,0	15,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	15,0	29,0	20,5	15,0	22,0	15,0
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6 включ.					

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, радионуклидов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных в [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину в полутушах и четвертинах по ГОСТ Р 54315, в отрубах по ГОСТ 31797, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины в полутушах, четвертинах и отрубах говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 % или не более 14 %;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 % и не более 14 % по ГОСТ Р 54704;
- свинину первой, второй, третьей, четвертой и шестой категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 31476, в отрубах по ГОСТ 31778, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины в тушах, полутушах и отрубах свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % по ГОСТ Р 54704;
- баранину в тушах первой и второй категории по ГОСТ 31777, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке баранины в тушах баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 % и не более 20 %;
- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 % и не более 20 % по ГОСТ Р 54704;
- жир-сырец говяжий, свиной;
- шпик свиной несоленый;
- жир топленый говяжий, свиной, бараний, костный по ГОСТ 25292;
- молоко цельное сухое по ГОСТ Р 52791;
- концентрат сывороточный белковый;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- томат-пасту по ГОСТ Р 54676;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый;
- сахар-песок по ГОСТ 31895, ГОСТ 21;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189;
- крахмал картофельный ГОСТ Р 53876;
- уксус 9 %-ный по ГОСТ 32097;
- кислоту уксусную по ГОСТ 6968.

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

4.2.3 Не допускается применение: мяса быков, хряков и тощего; мясного сырья, замороженного более одного раза; генетически модифицированных сырьевых компонентов.

4.2.4 Используемые при производстве консервов:

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

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку консервов проводят по [6], [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:

- способа тепловой обработки (стерилизованные);
- массы нетто;
- состава продукта (с указанием массовой доли кусочков мяса и выплавленного жира, %, не ме-

нее);

- 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 разогреть»).

4.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

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

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

4.3.6 Маркировку наносят по [6] на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующих дополнительных данных:

- наименования консервов;
- 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 [7].

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), стеклянные по ГОСТ 5717.2 и банки из комбинированного материала ламистер.

4.4.4 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 4.

Таблица 4

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
1	100
3, 4, 6	250
7	290
8	325
9	350
12	550
43	425
63	500
Стеклянные банки:	
III-2-82-500	500
III-2-82-600	580
1-82-500	500
1-82-650	630
Банки из комбинированного материала:	
ламистер 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 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.

Готовые 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 кусочков мяса и выплавленного жира, хлористого натрия (поваренной соли), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

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

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

5.6 Контроль за содержанием 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.

5.7 Идентификацию консервов на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и испытания 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 исследований – 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 [8].

6.9Определение органолептических показателей, массовой доли составных частей (в т.ч. массовой доли кусочков мяса и выплавленного жира) 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 26186, ГОСТ ISO 1841-2.

6.15 Методы определения полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов – по [9].

6.16 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927, [10];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [11];
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [11];
- олова – по ГОСТ 26935.

6.17 Определение радиоактивных веществ:

- цезия-137 – по ГОСТ 32161, [12], [13].

6.18 Определение микроколичеств пестицидов – по [14], [15].

6.19Методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

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

6.21 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

6.22 Определение ГМО – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [16], [17].

6.23 Гистологическая идентификация сырьевого состава консервов – по ГОСТ 31479.

6.24 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера 4Л

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

6.24.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

6.24.3 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).

6.24.4 Результаты испытаний

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 стеклянных и 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 %. 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, утвержденными в установленном порядке 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.

Рекомендуемые сроки годности:

- два года со дня изготовления для консервов: Гуляш говяжий, Гуляш свиной, Гуляш бараний, Говядина в белом соусе, Свинина в белом соусе, Баранина в белом соусе, Говядина в молочном соусе, Свинина в молочном соусе, Баранина в молочном соусе.
- три года со дня изготовления для консервов: Говядина тушеная кусковая, Свинина тушеная кусковая, Баранина тушеная кусковая, Говядина отварная в бульоне, Свинина отварная в бульоне, Баранина отварная в бульоне.

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

Наименование консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорий-ность*, ккал/кДж, не более
Говядина тушеная кусковая	15,4	16,0	205,0/859
Свинина тушеная кусковая	12,5	32,0	338,0/1415
Баранина тушеная кусковая	13,0	22,0	250,0/1047
Говядина отварная с бульоном	13,5	18,5	220,5/923
Свинина отварная с бульоном	11,5	28,0	298,0/1248
Баранина отварная с бульоном	12,0	19,0	219,0/917
Гуляш говяжий с томатным соусом	13,5	14,0	180,0/754
Гуляш свиной с томатным соусом	11,0	28,0	296,0/1239
Гуляш бараний с томатным соусом	12,0	19,5	223,5/936
Говядина с белым соусом	14,0	15,0	191,0/800
Свинина с белым соусом	12,0	29,0	309,0/1294
Баранина с белым соусом	12,5	20,5	234,5/982
Говядина с молочным соусом	14,0	15,0	191,0/800
Свинина с молочным соусом	16,0	22,0	262,0/1097
Баранина с молочным соусом	16,0	15,0	199,0/833
* Определяют расчетным путем.			

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 N 3238-85, Минмясомолпромом СССР 05.08.86

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

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

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

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

[9] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихло-рированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромо-масс-спектрометрии

[10] МУ 5178–90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

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

[12] МУК 2.6.1.1194–2003 Методические указания по методикам контроля.

Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[13] МУ 5779–91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89, М.,1991

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

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

[16] 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

[17] МУК 4.2.2304–2007 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.91:006.034 ОКС 67.120.10 ОКП 92 1600
1624
1625
1626

Ключевые слова: консервы мясные кусковые, говядина тушеная кусковая, свинина тушеная кусковая, говядина с соусом, гуляш говяжий, гуляш свиной, гуляш бараний

Подписано в печать 01.10.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 90 экз. Зак. 3513

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