ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55477— 2013

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт 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 28 июня 2013 г. № 357-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.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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 12
Приложение А (обязательное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов . . . 13
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Технические условия

Meat cans from by-products. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

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

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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 51782—2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52101—2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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 52428—2005 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ Р 54470—2011 Тара стеклянная для консервной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ Р 54678—2011 Продукты томатные консервированные. Общие технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 11293—89 Желатин. Технические условия

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

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 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

ГОСТ 30178—86 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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 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 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

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 производства.

4 Классификация

Классификация консервов приведена в соответствии с ГОСТ Р 52428.

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

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Консервы из субпродуктов в собственном соку	Печень говяжья в собственном соку
	Печень свиная в собственном соку
	Печень баранья в собственном соку
	Сердце говяжье в собственном соку
	Сердце свиное в собственном соку

Окончание таблицы 1

Вид консервов	Наименование консервов
Консервы из субпродуктов в собственном соку	Сердце баранье в собственном соку
	Языки говяжьи в собственном соку
	Языки свиные в собственном соку
	Языки бараньи в собственном соку
Консервы из субпродуктов в соусе	Почки говяжьи в томатном соусе
	Почки свиные в томатном соусе
	Почки бараньи в томатном соусе
	Печень говяжья жареная в томатном соусе
	Печень свиная жареная в томатном соусе
	Рубец в томатном соусе
	Ассорти из субпродуктов в томатном соусе
Консервы из субпродуктов в желе	Языки говяжьи в желе
	Языки свиные в желе
	Языки бараньи в желе
	Языки говяжьи отварные в желе
	Языки свиные отварные в желе
	Языки бараньи отварные в желе
	Ассорти из субпродуктов в желе
	Мясо свиных ножек в желе
	Рулет из мяса свиных голов в желе

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], должны быть изготовлены по технологической инструкции* с соблюдением требований [2]—[3] и режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

5.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

5.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2—4.

* Технологическая инструкция разработана и утверждена ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	Печень говяжья в собственном соку, Печень свиная в собственном соку, Печень баранья в собственном соку	Сердце говяжье в собственном соку, Сердце свиное в собственном соку, Сердце баранье в собственном соку	Языки говяжьи в собственном соку, Языки свиные в собственном соку, Языки бараньи в собственном соку
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки печени коричневого или темно-коричневого цвета, плотные, нежесткие, неразваренные, без крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов в бульоне с растопленным жиром. Допускается осадок в бульоне	Кусочки сердца коричневого или темно-коричневого цвета, мягкие, неразваренные, без крупных кровеносных сосудов и грубой соединительной ткани в бульоне с растопленным жиром. Допускается осадок в бульоне	Языки целые с гладкой поверхностью, без порезов или куски произвольной формы в бульоне. Языки упругие. Цвет языка на разрезе — от светло-розового до темно-красного. Допускается осадок в бульоне. Допускается наличие в банке не более трех довесков к целым языкам
Запах и вкус	Свойственные печени в собственном соку с жиром, пряностями и обжаренными луком и морковью, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные сердцу в собственном соку с жиром, пряностями и обжаренными луком и морковью, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареному языку с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	55,0	55,0	68,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0 (печень говяжья) 13,0 (печень свиная и баранья)	11,0 (сердце говяжье и свиное) 9,0 (сердце баранье)	14,5 (языки говяжьи и свиные) 11,0 (языки бараньи)
Массовая доля жира, %, не более	15,0 (печень говяжья и свиная) 14,0 (печень баранья)	14,0	18,0 (языки бараньи и свиные) 14,0 (языки говяжьи)
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	—	—	0,005
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли),%	От 1,2 до 1,8 включ.		

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	Почки говяжьи в томатном соусе, Почки свиные в томатном соусе, Почки бараньи в томатном соусе	Печень говяжья жареная в томатном соусе, Печень свиная жареная в томатном соусе	Рубец в томатном соусе	Ассорти из субпродуктов в томатном соусе
Внешний вид	Кусочки почек произвольной формы в томатном соусе. Допускаются кусочки почек с жировой прослойкой	Кусочки обжаренной печени произвольной формы в томатном соусе	Кусочки рубца произвольной формы в томатном соусе	Кусочки субпродуктов (рубца, обрези, калтыка, легкого, сердца, почек) произвольной формы в томатном соусе
Консистенция	Почки неразваренные, не пережаренные, упругие. Соус — консистенция однородная с кусочками лука	Печень плотная, нежесткая. Соус — консистенция однородная с кусочками лука и моркови	Рубец мягкий, хорошо проваренный. Соус — консистенция однородная с кусочками лука, моркови и белого корня	Субпродукты мягкие, неперевареные. Соус — консистенция однородная с кусочками лука
Запах и вкус	Свойственные почкам в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные обжаренной печени в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареному рубцу в томатном соусе с пряностями	Свойственные вареным субпродуктам в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Цвет	Почки на разрезе — серые с коричневой сердцевиной; соус — оранжево-красный, допускается коричневатый оттенок	Печень — от коричневого до темно-коричневого цвета; соус — оранжево-красный, допускается коричневатый оттенок	Соус — оранжево-красный, допускается светло-коричневый оттенок	Соус — от оранжевого до темно-оранжевого цвета
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	65,0	65,0	65,0	65,0
Массовая доля соуса, %, не более	35,0	35,0	35,0	35,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,5 (почки говяжьи и свиные) 7,5 (почки бараньи)	10,5	8,5	12,0
Массовая доля жира, %, не более	4,0 (почки говяжьи и бараньи) 5,0 (почки свиные)	9,0	9,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли),%	От 1,1 до 1,5 включ.			

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	Языки говяжьи в желе, Языки свиные в желе, Языки бараньи в желе, Языки говяжьи отварные в желе, Языки свиные отварные в желе, Языки бараньи отварные в желе	Ассорти из субпродуктов в желе	Мясо свиных ножек в желе	Рулет из мяса свиных голов
Внешний вид и консистенция (в охлажденном состоянии)	Языки целые с гладкой поверхностью, без порезов или куски произвольной формы в желе. Языки упругие. Цвет языка на разрезе — от светло-серого до темно-серого. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Кусочки субпродуктов (рубца, мяса голов, диафрагмы, печени, калтыка, легкого) произвольной формы, с чесноком и луком в желе. Субпродукты мягкие, неразваренные. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Кусочки мякотной части ножек произвольной формы с морковью в желе. Мясо упругое, хорошо проваренное. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Мясо в виде шрота, равномерно перемешанное с желе. Масса упругая. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость
Запах и вкус	Свойственные вареному языку, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареным субпродуктам, без посторонних запаха и привкуса		
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	75,0	66,0	66,0	65,0
Массовая доля желе, %, не более	25,0	34,0	34,0	20,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0 (языки говяжьи и свиные в желе, языки свиные отварные в желе) 10,0 (языки бараньи в желе, языки бараньи отварные в желе) 13,5 (языки говяжьи отварные в желе)	13,0	15,0	15,0
Массовая доля жира, %, не более	17,0 (языки свиные и бараньи отварные в желе) 13,0 (языки говяжьи в желе, языки говяжьи отварные в желе) 16,5 (языки свиные и бараньи в желе)	11,0	14,0	15,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003 (языки говяжьи, свиные и бараньи в желе)	—	—	0,005
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли),%	От 1,3 до 1,8 включ.			

5.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1].

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

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину в полутушах и четвертинах по ГОСТ Р 54315, в отрубах по ГОСТ 31797;
- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины в полутушах, четвертинах и отрубах;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % по ГОСТ Р 54704;
- субпродукты пищевые (печень: говяжью, свиную, баранью; сердце: говяжье, свиное, баранье; языки: говяжьи, бараньи, свиные; почки: говяжьи, свиные, бараньи; рубец; обрезь мясную: говяжью, свиную; калтыки: говяжьи, свиные, бараньи; мясо голов: говяжьих, свиных; головы: говяжьи, свиные; диафрагму говяжью; сычуги, желудки свиные, легкие говяжьи; ножки свиные, путовый сустав);
- жир-сырец говяжий, свиной;
- жир топленый говяжий, свиной, костный по ГОСТ 25292;
- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- морковь свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- лук репчатый, морковь, чеснок, белый корень пастернака, петрушки, сельдерея сушеные по ГОСТ Р 52622;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- томат-пасту по ГОСТ Р 54678;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- корицу молотую по ГОСТ 29049;
- гвоздику молотую по ГОСТ 29047;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- пищевые добавки в соответствии с [5]:
  нитритную соль (соль поваренная, Е250);
  смеси посолочные (соль поваренная, Е250);
- 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;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189;
- желатин по ГОСТ 11293;
- уксус 9 %-ный по ГОСТ Р 52101;
- воду питьевую по [2].

5.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.2.1, и соответствующих требованиям, установленным [1].

5.2.3 Не допускается применение: мяса быков и тощего; мясного сырья, замороженного более одного раза; генетически модифицированных сырьевых компонентов, не разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, в соответствии с требованиями, установленными [1];
- прочее сырье (ингредиенты) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным [1].

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку консервов проводят по [6], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534.

5.3.2 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);
- группы консервов;
- массы нетто;
- состава продукта (в том числе массовой доли субпродуктов, %, не менее);
- информации о содержании ГМО (при содержании ГМО в составе продукта более 0,9 %);
- информационных сведений о пищевой ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- способа подготовки к употреблению: «Перед употреблением рекомендуется разогреть» (для консервов в собственном соку и в соусе); «Перед употреблением рекомендуется охладить» (для консервов в желе).

5.3.3 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.

5.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

5.3.5 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.

5.3.6 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги»; для банок из стекла и ламистера — «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

5.3.7 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующих данных:

- массы нетто;
- обозначения банки.

5.3.8 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [7].

5.4.2 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

5.4.3 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), стеклянные по ГОСТ Р 54470 и ГОСТ 5717.2 и банки из комбинированного материала ламистер.

5.4.4 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 5.

Таблица 5

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
3, 4, 6	250
7	290
8	325
9	340
12	525
43	415
63	500
Стеклянные банки:	
III-2-82-500	500
III-2-82-600	580
1-82-350	350
1-82-500	500
1-82-650	630
Банки из комбинированного материала:	
ламистер 4Л	250

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

5.4.6 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

5.4.7 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.

5.4.8 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

5.4.9 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 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 8.3, не менее 11 сут.

6.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1.

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

6.4 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.

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

6.6 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.

6.7 Идентификацию консервов на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, 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 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

7.5 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

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

7.7 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по [8].

7.8 Определение органолептических показателей, массовой доли субпродуктов и массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

7.9 Определение посторонних примесей — визуально.

7.10 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической и стеклянной тары — по ГОСТ 8756.18.

7.11 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

7.13 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 26186.

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

7.15 Определение нитрозаминов — по [9].

7.16 Определение остаточных количеств антибиотиков — по [10].

7.17 Метод определения левомицетина — по [11].

7.18 Методы определения полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов — по [12].

7.19 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178:

- ртути — по ГОСТ 26927, [13];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, 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.

7.20 Определение радиоактивных веществ:

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

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

7.22 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670, [19].

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

7.24 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.25 Определение ГМО (при необходимости) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [20].

7.26 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

7.27 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера 4Л

7.27.1 Средства и периодичность контроля

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

7.27.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

7.27.3 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).

7.27.4 Результаты контроля

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 5.4.3, — по ГОСТ 8756.18.

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 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.

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

8.4 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности:

- один год со дня изготовления для консервов:

Печень говяжья в собственном соку;
Печень свиная в собственном соку;
Печень баранья в собственном соку;
Печень говяжья жареная в томатном соусе;
Печень свиная жареная в томатном соусе;
Почки говяжьи в томатном соусе;
Почки свиные в томатном соусе;
Почки бараньи в томатном соусе;

- два года со дня изготовления для консервов:

Сердце говяжье в собственном соку;
Сердце свиное в собственном соку;
Сердце баранье в собственном соку;
Рубец в томатном соусе;
Ассорти из субпродуктов в томатном соусе;
Ассорти из субпродуктов в желе;
Мясо свиных ножек в желе;
Рулет из мяса свиных голов;

- три года со дня изготовления для консервов:

Языки говяжьи в собственном соку;
Языки свиные в собственном соку;
Языки бараньи в собственном соку;
Языки говяжьи в желе;
Языки свиные в желе;
Языки бараньи в желе;
Языки говяжьи отварные в желе;
Языки свиные отварные в желе;
Языки бараньи отварные в желе.

8.5 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов

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

Таблица А.1.

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность*, ккал, не более
Печень говяжья в собственном соку	15,0	12,0	183,0
Печень свиная в собственном соку	15,0	13,0	187,0
Печень баранья в собственном соку	14,0	13,0	178,0
Сердце говяжье в собственном соку	14,0	11,0	170,0
Сердце свиное в собственном соку	14,0	11,0	170,0
Сердце баранье в собственном соку	14,0	9,0	162,0
Языки говяжьи в собственном соку	14,0	14,5	184,0
Языки свиные в собственном соку	18,0	14,5	220,0
Языки бараньи в собственном соку	18,0	11,0	206,0
Почки говяжьи в томатном соусе	4,0	8,5	70,0
Почки свиные в томатном соусе	5,0	8,5	79,0
Почки бараньи в томатном соусе	4,0	7,5	66,0
Печень говяжья жареная в томатном соусе	9,0	10,5	123,0
Печень свиная жареная в томатном соусе	9,0	10,5	123,0
Рубец в томатном соусе	9,0	8,5	115,0
Ассорти из субпродуктов в томатном соусе	10,0	12,0	138,0
Языки говяжьи в желе	13,0	13,0	169,0
Языки свиные в желе	16,5	13,0	200,5
Языки бараньи в желе	16,5	10,0	188,5
Языки говяжьи отварные в желе	13,0	13,5	171,0
Языки свиные отварные в желе	17,0	13,0	205,0
Языки бараньи отварные в желе	17,0	10,0	193,0
Ассорти из субпродуктов в желе	11,0	13,0	151,0
Мясо свиных ножек в желе	14,0	15,0	186,0
Рулет из мяса свиных голов в желе	15,0	15,0	195,0

* Определяют расчетным путем.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 г. № 880

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

[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 Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1975 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[5] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза 20.07.2012 г. № 258

[6] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 № 881

[7] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза 16.08.2011 г. № 881

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

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

[10] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[11] МР 4.18/1890—2001 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[12] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо(-п-)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—03 Методические указания по методикам контроля. 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. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89, М.,1991

[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] МУК 4.2.2304—07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

[20] МУ 2.3.2.1917—04 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 (664.93:637.514.9):006.354 ОКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1629

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 17.06.2014. Подписано в печать 30.06.2014. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,75. Тираж 123 экз. Зак. 2454.

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

gost.e-ecolog.ru