ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55333— 2012

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ

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 29 ноября 2012 г. № 1655-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 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 11
6 Методы контроля 12
7 Транспортирование и хранение 13
Приложение А (обязательное) Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясорастительных консервов 14
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о массовых долях мясных ингредиентов в рецептуре мясорастительных консервов 16
Библиография 18

Поправка к ГОСТ Р 55333—2012 Консервы мясорастительные. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	—	ГОСТ 572—60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия
	—	ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия*
	—	ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия
	—	ГОСТ Р 55290—2012 Крупа гречневая. Общие технические условия
		* Прекращено применение на территории Российской Федерации с 15.02.2015.
Пункт 4.1.4. Таблица 3, значение показателя «Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее»	37,7	47,9
Пункт 4.2.1		
Восьмой абзац	- жир-сырец свиной	- жир-сырец свиной, говяжий, бараний
Десятый абзац	- жир топленый свиной по ГОСТ 25292	- жир топленый свиной, говяжий, бараний и костный по ГОСТ 25292;
	—	- крупу гречневую по ГОСТ 5550, ГОСТ Р 55290;
	—	- крупу перловую по ГОСТ 5784;
	—	- крупу пшенную по ГОСТ 572;
	—	- крупу ячневую по ГОСТ 5784.

(ИУС № 2 2015 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ

Технические условия

Canned meat and vegetables. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

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

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность, указаны в 4.1, требования к маркировке — в 4.3.

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 51809—2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. 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

Издание официальное

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. 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

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 53071—2008 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53972—2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

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 54678—2011 Продукты томатные консервированные. Общие технические условия

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

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 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. 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 6201—68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6293—90 Рис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

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

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 12929—67 Семенники половозрелых быков, баранов и козлов замороженные. Технические условия

ГОСТ 13010—67 Коренья белые сушеные для экспорта. Технические условия

ГОСТ 13213—77 Чечевица тарелочная продовольственная для экспорта. Технические условия

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

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046—91 Пряности. Имбирь. 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 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. 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 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 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31743—2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

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

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 принять 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 используемых растительных ингредиентов.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 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.

4.1.2 Консервы должны быть стерилизованы и герметично укупорены.

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

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Консервы с крупами	Каша рисовая с говядиной
	Каша гречневая с говядиной
	Каша пшенная с говядиной
	Каша перловая с говядиной
	Каша ячневая с говядиной
	Каша рисовая со свининой
	Каша гречневая со свининой
	Каша пшенная со свининой
	Каша перловая со свининой
	Каша ячневая со свининой
	Каша рисовая с бараниной
	Каша гречневая с бараниной
	Каша пшенная с бараниной
	Каша перловая с бараниной
	Каша ячневая с бараниной
Консервы с крупами и овощами	Плов с говядиной
	Плов со свининой
	Плов с бараниной
	Голубцы с говядиной и свининой
	Голубцы с бараниной и свининой
	Перец фаршированный говядиной и рисом
	Перец фаршированный свининой и рисом
	Перец фаршированный бараниной и рисом

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

Окончание таблицы 1

Вид консервов	Наименование консервов
Консервы с макаронными изделиями	Макаронные изделия с говядиной
	Макаронные изделия со свининой
	Макаронные изделия с бараниной
Консервы с бобовыми	Говядина с фасолью и луком
	Говядина с горохом и луком
	Говядина с чечевицей и луком
	Свинина с фасолью и луком
	Свинина с горохом и луком
	Свинина с чечевицей и луком
	Баранина с фасолью и луком
	Баранина с горохом и луком
	Баранина с чечевицей и луком
Консервы с овощами	Говядина с капустой
	Свинина с капустой
	Баранина с капустой
	Говядина со сладким перцем
	Свинина со сладким перцем
	Баранина со сладким перцем
	Говядина с овощным ассорти
	Свинина с овощным ассорти
	Баранина с овощным ассорти

4.1.4 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2—8.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	каша рисовая с говядиной, каша рисовая с бараниной	каша гречневая с говядиной, каша гречневая с бараниной	каша пшенная с говядиной, каша пшенная с бараниной	каша перловая с говядиной, каша перловая с бараниной	каша ячневая с говядиной, каша ячневая с бараниной
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками говядины или баранины в соответствии с ассортиментом		Допускается полувязкая консистенция		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	47,9				
Массовая доля белка, %, не менее	6,0				
Массовая доля жира, %, не более	22,0				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.				
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).					

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	каша рисовая со свининой	каша гречневая со свининой	каша пшенная со свининой	каша перловая со свининой	каша ячневая со свининой
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками свинины		Допускается полувязкая консистенция		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	37,7				
Массовая доля белка, %, не менее	6,0				
Массовая доля жира, %, не более	28,0				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.				
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).					

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	плов с говядиной	плов со свининой	плов с бараниной	голубцы с говядиной и свининой	голубцы с бараниной и свининой
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мелкоизмельченные кусочки говядины, свинины или баранины с хорошо проваренным рассыпчатым (без комков) рисом, с морковью и луком			Капустные листья фаршированные мясным фаршем с рисом, луком, морковью, пряностями в томатном соусе. Капустные листья не разваренные. Соус оранжево-красного цвета, однородный	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			35,7	
Массовая доля белка, %, не менее	6,5	5,5	6,0	4,0	
Массовая доля жира, %, не более	14,5	13,0	9,0	17,5	18,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,1 до 1,4 включ.				
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).					

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	перец фаршированный говядиной и рисом	перец фаршированный свининой и рисом	перец фаршированный бараниной и рисом	макаронные изделия с говядиной	макаронные изделия со свининой	макаронные изделия с бараниной
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Плоды перца фаршированные мясным фаршем с неразваренным рисом, луком, морковью, белым корнем пастернака и пряностями в соусе. Плоды перца целые, без разрывов. Соус оранжево-красного цвета, однородный			Макаронные изделия с говядиной, свининой или бараниной в соответствии с ассортиментом, с луком и морковью. Макаронные изделия эластичные, непереваренные. Допускается незначительное количество слипшихся макарон		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	30,5			43,0		
Массовая доля белка, %, не менее	4,0			9,5	8,5	8,5
Массовая доля жира, %, не более	13,0	11,0	8,0	13,0	19,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	говядина с фасолью и луком	говядина с горохом и луком	говядина с чечевицей и луком	свинина с фасолью и луком	свинина с горохом и луком	свинина с чечевицей и луком
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки говядины с фасолью, горохом или чечевицей с пассерованными луком, морковью и пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные			Кусочки свинины с фасолью горохом или чечевицей с пассерованными луком, морковью и пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			35,0		
Массовая доля белка, %, не менее	10,5	10,0	11,0	10,0	10,0	10,5
Массовая доля жира, %, не более	15,0			13,0		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	баранина с фасолью и луком	баранина с горохом и луком	баранина с чечевицей и луком	говядина с капустой	свинина с капустой	баранина с капустой
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки баранины с фасолью, горохом или чечевицей с пассерованными луком и морковью, пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные			Кусочки говядины, свинины или баранины с мягкой неразваренной капустой, томат-пастой, морковью и луком		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			32,0		
Массовая доля белка, %, не менее	10,5	10,0	11,0	4,5	4,0	4,0
Массовая доля жира, %, не более	15,0			13,0	11,5	8,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	говядина со сладким перцем	свинина со сладким перцем	баранина со сладким перцем	говядина с овощным ассорти	свинина с овощным ассорти	баранина с овощным ассорти
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки говядины, свинины или баранины со сладким перцем, луком, морковью в томатном соусе			Кусочки говядины, свинины или баранины со сладким перцем, баклажанами, томатами, луком и морковью		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	31,0			31,0		
Массовая доля белка, %, не менее	4,0	3,5	3,5	4,0	3,5	3,5
Массовая доля жира, %, не более	12,5	11,0	8,0	12,5	11,0	8,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

4.1.5 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1], [4].

4.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, радионуклидов, нитратов, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [4].

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 и полученную при их разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядину жилованную с массовыми долями жировой и соединительной тканей не более 14 % и не более 35 %;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовыми долями жировой и соединительной тканей не более 14 % и не более 35 %;
- баранину в тушах первой и второй категории по ГОСТ 31777 и полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке баранину жилованную с массовыми долями жировой и соединительной тканей не более 20 % и не более 35 %;
- блоки замороженные из жилованной баранины с массовыми долями жировой и соединительной тканей не более 20 % и не более 35 %;
- свинину первой, второй, третьей, четвертой и шестой категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 31476, в отрубах по ГОСТ 31778 и полученную при их разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинину жилованную с массовыми долями жировой ткани не более 30 % и не более 80 %;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовыми долями жировой ткани не более 30 % и не более 80 %;
- жир-сырец свиной;
- шпик свиной несоленый;
- жир топленый свиной 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;
- лук репчатый, морковь, чеснок, белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ Р 52622;
- капусту свежую белокачанную по ГОСТ Р 51809, ГОСТ 1724;
- капусту квашеную по ГОСТ Р 53972;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- баклажаны свежие по ГОСТ Р 53071;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- горох шлифованный по ГОСТ 6201;
- чечевицу тарелочную по ГОСТ 13213;
- рис по ГОСТ 6293;
- макаронные изделия по ГОСТ 31743;
- томат-пасту по ГОСТ Р 54678;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- 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;
- воду питьевую, отвечающую требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации*.

4.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.2.1, и разрешенных к применению для производства консервов.

4.2.3 Не допускается применение: мяса быков, хряков и тощего; мясного сырья, замороженного более одного раза; генетически модифицированных сырьевых компонентов, не разрешенных к применению для производства консервов.

4.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством и удовлетворять требованиям [1], [4];
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1].

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [5].

4.3 Маркировка

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

4.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеящихся этикеток с указанием:

- наименования консервов;
- способа тепловой обработки (стерилизованные);
- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения (юридического адреса, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адреса предприятия);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- состава продукта;
- информации о содержании ГМО (при содержании ГМО в составе продукта более 0,9 %);
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- 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;
- информации о подтверждении соответствия;
- 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 выработки, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

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

4.3.5 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.

4.3.6 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».

4.3.7 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка с указанием следующих данных:

- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и товарного знака (при его наличии);
- наименования консервов;
- массы нетто;
- числа банок;
- обозначения банки;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

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 по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), стеклянные по ГОСТ 5717.2 и банки из комбинированного материала ламистер 4Л.

4.4.4 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 9.

Таблица 9

Вид консервов	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Консервы с крупами Консервы с крупами и овощами (в части ассортимента: плов с говядиной плов со свининой плов с бараниной) Консервы с макаронными изделиями Консервы с бобовыми Консервы с овощами	Металлические банки: 3, 4, 6 7 8 9 12 43 63 Стеклянные банки: III-2-82-500, III-2-82-600, 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650	 250 290 325 340 525 415 500 500 580 350 500 630
	Банки из комбинированных материалов: ламистер 4Л	 250
Консервы с крупами и овощами (в части ассортимента: Голубцы с говядиной и свининой Голубцы с бараниной и свининой Перец фаршированный говядиной и рисом Перец фаршированный свининой и рисом Перец фаршированный бараниной и рисом)	Металлические банки: 8 9 12 43 63 Стеклянные банки: III-2-82-500, III-2-82-600, 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650	 325 340 550 415 470 500 580 350 500 630

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.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок по ГОСТ 8756.0 и [1].

Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя в условиях хранения, указанных в 8.3, 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), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Показатели массовой доли мясных ингредиентов, указанные 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 периодически, но не реже одного раза в двадцать дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль продукции на содержание токсичных элементов, радионуклидов, нитратов и пестицидов осуществляют в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

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 исследования на содержание ГМО проводят в случае необходимости.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — 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 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по [8].

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

6.9 Определение посторонних примесей — визуально.

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

6.11 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

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

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

6.15 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178.

- 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.

6.16 Определение цезия-137 — по ГОСТ Р 54016;

6.17 Определение микроколичеств пестицидов — по [12], [13].

6.18 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

6.20 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.21 Определение ГМО (при необходимости) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [14], [15].

6.22 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.23 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера

6.23.1 Средства и периодичность контроля

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

6.23.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

6.23.3 Порядок проведения

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).

6.23.4 Результаты контроля

Банка 4Л 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.

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 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 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в течение всего срока годности. Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности — два года со дня изготовления.

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

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясорастительных консервов

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

Таблица А.1

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Каша рисовая с говядиной	22,0	6,0	16,0	286,0
Каша гречневая с говядиной	22,0	6,0	17,0	290,0
Каша пшенная с говядиной	22,0	6,0	12,0	270,0
Каша перловая с говядиной	22,0	6,0	12,0	270,0
Каша ячневая с говядиной	22,0	6,0	12,0	270,0
Каша рисовая со свининой	28,0	6,0	16,0	340,0
Каша гречневая со свининой	28,0	6,0	15,0	336,0
Каша пшенная со свининой	28,0	6,0	11,0	320,0
Каша перловая со свининой	28,0	6,0	11,0	320,0
Каша ячневая со свининой	28,0	6,0	11,0	320,0
Каша рисовая с бараниной	22,0	6,0	16,0	286,0
Каша гречневая с бараниной	22,0	6,0	17,0	290,0
Каша пшенная с бараниной	22,0	6,0	12,0	270,0
Каша перловая с бараниной	22,0	6,0	12,0	270,0
Каша ячневая с бараниной	22,0	6,0	12,0	270,0
Плов с говядиной	14,5	6,5	27,5	266,5
Плов со свининой	13,0	5,5	27,5	249,0
Плов с бараниной	9,0	6,0	27,5	215,0
Голубцы с говядиной и свининой	17,5	4,0	19,0	249,5
Голубцы с бараниной и свининой	18,5	4,0	19,0	258,5
Перец фаршированный говядиной и рисом	13,0	4,0	9,0	169,0
Перец фаршированный свининой и рисом	11,0	4,0	9,0	151,0
Перец фаршированный бараниной и рисом	8,0	4,0	9,0	124,0
Макаронные изделия с говядиной	13,0	9,5	34,0	291,0
Макаронные изделия со свининой	19,0	8,5	34,0	341,0
Макаронные изделия с бараниной	15,0	8,5	34,0	305,0
Говядина с фасолью и луком	15,0	10,5	16,5	242,0
Говядина с горохом и луком	15,0	10,0	17,0	243,0
Говядина с чечевицей и луком	15,0	11,0	15,0	241,0
Свинина с фасолью и луком	13,0	10,0	16,05	183,4
Свинина с горохом и луком	13,0	10,0	17,0	225,0
Свинина с чечевицей и луком	13,0	10,5	15,0	221,0

Окончание таблицы А.1

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Баранина с фасолью и луком	15,0	10,5	16,5	243,0
Баранина с горохом и луком	15,0	10,0	17,0	243,0
Баранина с чечевицей и луком	15,0	11,0	15,0	241,0
Говядина с капустой	13,0	4,5	5,0	155,0
Свинина с капустой	11,5	4,0	5,0	139,5
Баранина с капустой	8,5	4,0	5,0	112,5
Говядина со сладким перцем	12,5	4,0	5,0	148,5
Свинина со сладким перцем	11,0	3,5	5,0	133,0
Баранина со сладким перцем	8,0	3,5	5,0	106,0
Говядина с овощным ассорти	12,5	4,0	4,0	144,5
Свинина с овощным ассорти	11,0	3,5	4,0	129,0
Баранина с овощным ассорти	8,0	3,5	4,0	102,0

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о массовых долях мясных ингредиентов в рецептуре мясорастительных консервов

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

Таблица Б.1

Наименование консервов	Массовая доля мясных ингредиентов
Каша рисовая с говядиной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша гречневая с говядиной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша пшенная с говядиной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша перловая с говядиной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша ячневая с говядиной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша рисовая со свининой	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша гречневая со свининой	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша пшенная со свининой	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша перловая со свининой	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша ячневая со свининой	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша рисовая с бараниной	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша гречневая с бараниной	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша пшенная с бараниной	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша перловая с бараниной	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Каша ячневая с бараниной	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 37,7 %, жир — не более 10,2 %
Плов с говядиной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 35 %
Плов со свининой	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 35 %
Плов с бараниной	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 35 %
Голубцы с говядиной и свининой	Фарш: говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % — не менее 36 %, свинина с массовой долей жировой ткани не более 80 % — не менее 30 %
Голубцы с бараниной и свининой	Фарш: баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 36 %, свинина с массовой долей жировой ткани не более 80 % — не менее 30 %

Окончание таблицы Б.1

Наименование консервов	Массовая доля мясных ингредиентов
Перец фаршированный говядиной и рисом	Фарш: говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % — не менее 55 %
Перец фаршированный свининой и рисом	Фарш: свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 55 %
Перец фаршированный бараниной и рисом	Фарш: баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 55 %
Макаронные изделия с говядиной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % — не менее 38 %, жир — не более 5 %
Макаронные изделия со свининой	Свинина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 30 % — не менее 38 %, жир — не более 5 %
Макаронные изделия с бараниной	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 38 %, жир — не более 5 %
Говядина с фасолью и луком	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 35 %
Говядина с горохом и луком	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 35 %
Говядина с чечевицей и луком	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 35 %
Свинина с фасолью и луком	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 35 %
Свинина с горохом и луком	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 35 %
Свинина с чечевицей и луком	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 35 %
Баранина с фасолью и луком	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 35 %
Баранина с горохом и луком	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 35 %
Баранина с чечевицей и луком	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 35 %
Говядина с капустой	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 32 %
Свинина с капустой	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 32 %
Баранина с капустой	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 32 %
Говядина со сладким перцем	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 31 %
Свинина со сладким перцем	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 31 %
Баранина со сладким перцем	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 31 %
Говядина с овощным ассорти	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % — не менее 31 %
Свинина с овощным ассорти	Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 31 %
Баранина с овощным ассорти	Баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % — не менее 31 %

Библиография

[1]* ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880

[2] 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

[3] 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

[4] 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.

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

[6]* ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 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 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

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

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

[14] 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

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

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК (664.93+664.841):006.354	ОКС 67.120.10	Н13	ОКП 92 1711 92 1712 92 1713

Ключевые слова: консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля мяса и жира, белка, жира, поваренной соли, содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, 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 26.02.2014. Подписано в печать 17.03.2014. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,40. Тираж 133 экз. Зак. 430.

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

gost.e-ecolog.ru