МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31499—
2012**

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 23—24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1491-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31499—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53644—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г фаршевых мясных консервов 10
Библиография 11

Поправка к ГОСТ 31499—2012 Консервы мясные фаршевые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ

Технические условия

Canned sausage meat. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

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

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

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 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

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

ГОСТ 29051—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. 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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **фаршевые мясные консервы:** Мясные консервы, изготовленные из измельченных ингредиентов с размером частиц от 3 до 5 мм или формованных изделий из фарша, сохраняющие форму при извлечении из банки.

Примечание — К формованным фаршевым мясным консервам относят консервированные сосиски, фрикадельки и др.

4 Классификация

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

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Фарш	Фарш свиной сосисочный
	Фарш колбасный любительский
	Фарш колбасный отдельный
	Фарш колбасный ветчинно-рубленый
Сосиски	Сосиски «Молочные» в свином жире
	Сосиски «Молочные» в рассоле
	Сосиски «Русские» в свином жире
	Сосиски «Русские» в рассоле
	Сосиски «Говяжьи» в свином жире
	Сосиски «Говяжьи» в рассоле

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции изготовителя с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

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, 3.

Таблица 2

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="4">Характеристика показателя для консервов</th></tr>
<tr><th>Фарш свиной сосисочный</th><th>Фарш колбасный любительский</th><th>Фарш колбасный отдельный</th><th>Фарш колбасный ветчиннорубленый</th></tr>
<tr><td>Внешний вид на разрезе</td><td colspan="4">Фарш розового цвета, без серых пятен, пустот и свободного бульона</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">без видимых включений соединительной ткани</td><td rowspan="2">равномерно перемешанный с кусочками полужирной свинины</td></tr>
<tr><td></td><td>однородный</td><td colspan="2">с кусочками шпика размером не более 6 × 6 мм, белого цвета</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="4">Приятный, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="4">Сочная, некрошливая, плотная</td></tr>
<tr><td>Посторонние примеси</td><td colspan="4">Не допускаются</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов			
	Фарш свиной сосисочный	Фарш колбасный любительский	Фарш колбасный отдельный	Фарш колбасный ветчиннорубленый
Массовая доля мяса и жира, %, не менее*	90,0	92,0**	92,0**	96,5
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	62,0	68,0	63,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,2	11,0	13,6	12,2
Массовая доля жира, %, не более	26,0	36,0	25,6	22,5
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	3,5	3,5	3,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,6 до 2,0 включ.	От 1,8 до 2,2 включ.		
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 (при использовании фосфатов), %, не более	0,8			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003			
* Определяется по закладке посоленного сырья. ** В том числе шпик хребтовой.				

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов					
	Сосиски в свином жире			Сосиски в рассоле		
	«Молочные»	«Русские»	«Говяжьи»	«Молочные»	«Русские»	«Говяжьи»
Внешний вид консервов	Сосиски одинаковой длины допускаются со срезанными концами. Оболочка или поверхность сосисок должна быть целая, гладкая, без повреждений и загрязнений, допускается одна-две трещины на поверхности сосисок длиной не более 15 мм					
Консистенция и цвет сосисок на разрезе	Консистенция сосисок сочная, некрошливая, плотная, с наличием незначительной пористости на разрезе. Сосиски на разрезе имеют равномерную светло-розовую окраску					
Цвет жира или рассола	Жир в горячем состоянии от белого до светло-желтого цвета			Рассол прозрачный светло-желтого цвета		
	Допускается незначительная мутноватость					
Вкус и запах	Свойственные сосискам с ароматом пряностей. Без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля сосисок, %, не менее	74,0			50,0		
Массовая доля белка, %, не менее	6,0	6,0	6,0	4,0	4,0	4,0

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов					
	Сосиски в свином жире			Сосиски в рассоле		
	«Молочные»	«Русские»	«Говяжьи»	«Молочные»	«Русские»	«Говяжьи»
Массовая доля жира, %, не более	48,0	46,0	44,0	16,0	15,0	13,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,2 включ.			От 2,3 до 3,0 включ.		
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 (при использовании фосфатов), %, не более	0,8					
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003					

5.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 31797 и полученные при разделке:

говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %;

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778; без шкуры или обрезную и полученные при ее разделке:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %,

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 50 %,

шпик хребтовой не соленый, без шкурки;

- жир топленый пищевой говяжий, свиной или костный не ниже первого сорта по ГОСТ 25292;
- сосиски «Молочные», «Русские», «Говяжьи»;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- муку пшеничную;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный;
- кардамон по ГОСТ 29051;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта;
- пищевые добавки:

нитритную соль (соль поваренная, Е250),

пищевые фосфаты: Е339, Е450, Е451, Е452;

- воду питьевую;
- пергамент по ГОСТ 1341.

5.2.2 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в порядке, установленном государством, принявшем стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность и соответствовать требованиям государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.2.1.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.

2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.

3 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку консервов проводят по ГОСТ 13534.

5.3.2 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;
- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- состава продукта (в том числе информации о пищевых добавках);
- информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- подготовки к употреблению (для фаршей — «Перед употреблением рекомендуется охладить»; для сосисок в жире и рассоле — «Перед употреблением рекомендуется разогреть»).

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: дату изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

5.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными для применения, в порядке, предусмотренным государством, принявшим стандарт.

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», на банки из ламистера — «Верх».

5.3.7 Маркировку наносят на одну из торцевых 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;
- номер банки;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

5.4.2 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и банки из ламистера 1Л, 4Л.

На дно и под крышку нелакированных банок должен быть положен кружок из пергамента.

5.4.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 6.

Таблица 6

Вид консервов	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Фарши	Металлические банки:	
	1	100
	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	350
	43	425
	12	540
	Банки из ламистера:	
	1Л	100
	4Л	250
Сосиски	Металлические банки:	
	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	350
	43	415
	12	515
	Стеклянные банки типа 1-82-500	500
	Банки из ламистера 4Л	230

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

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

5.4.6 Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер и дату выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- товарный знак (при наличии);
- наименование консервов;
- номер смены и дату изготовления;
- вид тары;
- число потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто потребительской упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты контроля;

- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности консервов требованиям настоящего стандарта.

6.4 Показатели массовой доли мяса и жира (по закладке посоленного сырья), массовой доли сосисок, влаги, хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, общего фосфора, крахмала и микробиологические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Показатели массовой доли белка, жира определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в двадцать дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.6 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов осуществляется в порядке, установленным изготовителем продукции.

6.7 В случае необходимости проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ 31479.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, [1].

7.2 Общие правила микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668.

7.4 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, [2].

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 нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение органолептических показателей, массы нетто и составных частей — по ГОСТ 8756.1.

7.9 Определение посторонних примесей — визуально.

7.10 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической 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 крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.14 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

7.15 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186 и другим нормативным документам государства, принявшего стандарт.

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

7.17 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793.

7.18 Определение нитрозаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.19 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178;
- олова — по ГОСТ 26935.

7.20 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.21 Определение микроколичеств пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.22 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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 нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.26 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

7.27 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера

7.27.1 Средства и периодичность контроля

Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждый час работы оборудования сжатием банок на специальном прессе.

7.27.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

7.27.3 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).

7.27.4 Результаты контроля

Банка должна выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности, что соответствует прочности термошва 49 Н (5,0 кгс) на 1 см средней линии периметра шва.

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

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 в государстве, принявшем стандарт. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической 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 Изготовитель устанавливает конкретный срок годности консервов.

8.5 Срок годности консервов «Фарш свиной сосисочный», «Фарш колбасный любительский», «Фарш колбасный отдельный» и «Фарш колбасный ветчиннорубленый» — не более трех лет с даты изготовления.

Срок годности консервов «Сосиски «Молочные» в свином жире», «Сосиски «Русские» в свином жире», «Сосиски «Говяжьи» в свином жире», «Сосиски «Молочные» в рассоле», «Сосиски «Русские» в рассоле» и «Сосиски «Говяжьи» в рассоле» — не более одного года с даты изготовления.

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

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г фаршевых мясных консервов

А.1 Пищевая ценность 100 г фаршевых мясных консервов приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименования консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Фарш свиной сосисочный	26,0	12,2	4,0	298,8
Фарш колбасный любительский	36,0	11,0	2,5	378
Фарш колбасный отдельный	25,6	13,6	2,5	294,8
Фарш колбасный ветчинно-рубленый	22,5	12,2	2,0	259,3
Сосиски «Молочные» в свином жире	48,0	6,0	—	456
Сосиски «Русские» в свином жире	46,0	6,0	—	438
Сосиски «Говяжьи» в свином жире	44,0	6,0	—	420
Сосиски «Молочные» в рассоле	16,0	4,0	—	160
Сосиски «Русские» в рассоле	15,0	4,0	—	151
Сосиски «Говяжьи» в рассоле	13,0	4,0	—	133

Библиография

[1] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ИСО 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

УДК 664.93:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные фаршевые, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля белка, жира, поваренной соли, нитрита натрия, общего фосфора, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 23.12.2013. Подписано в печать 26.12.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 143 экз. Зак. 1520.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

МКС 67.120.10

Изменение № 1 ГОСТ 31499—2012 Консервы мясные фаршевые. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 120-П от 30.07.2019)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 14692

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: BY, KG, RU, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации[1)]

Раздел 1 дополнить абзацем (после первого):

«Консервы выпускают в следующем ассортименте:

- фарши: «Фарш свиной сосисочный»; «Фарш колбасный любительский»; «Фарш колбасный отдельный»; «Фарш колбасный ветчинно-рубленый»;

- сосиски: «Сосиски «Молочные» в свином жире»; «Сосиски «Молочные» в рассоле»; «Сосиски «Русские» в свином жире»; «Сосиски «Русские» в рассоле»; «Сосиски «Говяжьи» в свином жире»; «Сосиски «Говяжьи» в рассоле».

Раздел 2. Заменить ссылки: ГОСТ 1341—97 на ГОСТ 1341—2018; ГОСТ 8558.1—78 на ГОСТ 8558.1—2015; ГОСТ 9794—74 на ГОСТ 9794—2015; ГОСТ 10574—81 на ГОСТ 10574—2016; ГОСТ 25011—81 на ГОСТ 25011—2017; ГОСТ 25292—82 на ГОСТ 25292—2017;

«ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия» на «ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия»;

«ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия»;

«ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» на «ГОСТ 8756.1—2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема»;

«ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары» на «ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки»;

«ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги» на «ГОСТ 9793—2016 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»;

«ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия» на «ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия»;

«ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование» на «ГОСТ 13534—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование»;

«ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов» на «ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

«ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов»;

«ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия» на «ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»;

ГОСТ 7699—78 дополнить знаком сноски — *;

[1)] Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2020—01—01.

дополнить сноской:

«———————

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»;

ГОСТ 27569—87 дополнить знаком сноски — **;
дополнить сноской:

«———————

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия»;

ГОСТ 5981—2011. Наименование изложить в новой редакции: «Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия»;

ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26933—86. Заменить слово: «Метод» на «Методы»;

ГОСТ 29051—91. Заменить слово: «Кардамон» на «Мускатный цвет»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 34177—2017 Консервы мясные. Общие технические условия»;

«ГОСТ ISO 6887-2—2017 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции»*;

дополнить сноской — *:

«———————

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 6887-2—2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов»;

«ГОСТ ISO 17604—2017 Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа**»;

дополнить сноской — **:

«———————

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 17604—2011 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 34177».

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.1.1 изложить в новой редакции:

«5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и должны быть изготовлены по технологической инструкции по производству фаршевых мясных стерилизованных консервов, с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 5.1.3 Таблица 3. Строки 6—9 изложить в новой редакции:

«

Массовая доля сосисок, %, не менее	74,0			60,5		
Массовая доля белка, %, не менее	6,0	6,0	6,0	5,0	5,5	5,0
Массовая доля жира, %, не более	48,0	46,0	44,0	16,0	16,0	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,2 включ.			От 1,8 до 3,0 включ.		

».

Пункт 5.2.1. Заменить перечисление: «- сосиски «Молочные», «Русские», «Говяжьи» на «- изделия колбасные вареные мясные — сосиски «Молочные», «Русские», «Говяжьи» с массовой долей мясных ингредиентов выше 60 % по межгосударственным или национальным стандартам государства, принявшего стандарт»;

заменить ссылки: ГОСТ 29045 на ГОСТ ISO 973; ГОСТ 21 на ГОСТ 33222.

Пункт 5.3.1 дополнить ссылками: «[1], [3]».

Пункт 5.4.1 дополнить ссылкой: «[4]».

Пункт 5.4.2 после слов «металлические банки», «банки из ламистера» дополнить словом: «с крышками».

Пункт 5.4.5. Заменить ссылку: ГОСТ 13516 на ГОСТ 34033.

Пункт 7.1. Заменить ссылку: «[1]» на «ГОСТ ISO 17604».

Пункт 7.3. Заменить ссылку: ГОСТ 26668 на ГОСТ 31904.

Пункт 7.4 Заменить ссылку: «[2]» на «ГОСТ ISO 6887-2».

Приложение А. Таблица А.1. Строки 8—10 изложить в новой редакции:

«

Сосиски «Молочные» в рассоле	16,0	5,0	—	164
Сосиски «Русские» в рассоле	16,0	5,5	—	166
Сосиски «Говяжьи» в рассоле	16,0	5,0	—	164

»;

дополнить абзацем (после таблицы А.1):

«Значения пищевой ценности консервов, установленные изготовителем и указанные в маркировке, должны обеспечивать нормы, указанные в таблице А.1».

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

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

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки».

(ИУС № 11 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru