ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54033— 2010

Консервы мясные

МЯСО ТУШЕНОЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 647-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2011

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 7
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (обязательное) Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясных консервов 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы мясные

МЯСО ТУШЕНОЕ

Технические условия

Canned meat in pieces. Stewed meat. Specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые мясные стерилизованные консервы — мясо тушеное (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 нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

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

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ Р 52428—2005 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. 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 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. 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—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. 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 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. 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 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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

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

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **вид консервов:** Подразделение консервов в зависимости от используемого сырья.

3.2 **группа консервов:** Консервы, объединенные по технологии изготовления.

4 Классификация

Классификация консервов приведена в соответствии с ГОСТ Р 52428.

4.1 Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Из говядины	Говядина тушеная высший сорт
	Говядина тушеная первый сорт
Из свинины	Свинина тушеная высший сорт
	Свинина тушеная первый сорт
Из баранины	Баранина тушеная высший сорт
	Баранина тушеная первый сорт
Из конины	Конина тушеная высший сорт
	Конина тушеная первый сорт
Из оленины	Оленина тушеная высший сорт
	Оленина тушеная первый сорт

4.2 Группа — консервы кусковые.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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 таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов									
	Говядина тушеная высший сорт	Говядина тушеная первый сорт	Свинина тушеная высший сорт	Свинина тушеная первый сорт	Баранина тушеная высший сорт	Баранина тушеная первый сорт	Конина тушеная высший сорт	Конина тушеная первый сорт	Оленина тушеная высший сорт	Оленина тушеная первый сорт
Запах и вкус	Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса									
Внешний вид	В разогретом состоянии — мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочков. Кусочки массой менее 30 г не должны составлять более 10 % общей массы мяса.									
Консистенция мяса	Мясо сочное, непереваренное									
Внешний вид бульона	В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона									
Посторонние примеси	Не допускается									
Массовая доля мяса и жира, %, не менее	58,0	56,0	59,0	57,0	58,0	56,0	58,0	56,0	58,0	56,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0		13,0		15,0		15,0		15,0	
Массовая доля жира, %, не более	17,0		33,0		17,0		17,0		16,0	
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до1,5 включ.									

5.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

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

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки консервов «Говядина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная высший сорт», «Конина тушеная высший сорт» и «Оленина тушеная высший сорт» применяют следующее мясное сырье:

- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке говядины первой и второй категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 779, в отрубах по ГОСТ Р 52601;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[3].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

- жир-сырец говяжий (кроме жира с кишок);
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке свинины первой, второй, третьей и четвертой категории в тушах и полутушах по ГОСТ Р 53221, в отрубах по ГОСТ Р 52986;
- баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке баранины первой категории в тушах по ГОСТ Р 52843;
- жир-сырец бараний (кроме жира с кишок);
- конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке конины первой и второй категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 27095;
- жир-сырец конский (кроме жира с кишок);
- оленину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке оленины первой и второй категории в тушах и полутушах;
- жир-сырец олений (кроме жира с кишок);
- жир топленый говяжий, бараний или костный по ГОСТ 25292.

5.2.2 Для выработки консервов «Говядина тушеная первый сорт», «Свинина тушеная первый сорт», «Баранина тушеная первый сорт», «Конина тушеная первый сорт» и «Оленина тушеная первый сорт» применяют следующее мясное сырье:

- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке говядины первой и второй категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 779, в отрубах по ГОСТ Р 52601;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке свинины первой, второй, третьей, четвертой и шестой категории в тушах и полутушах по ГОСТ Р 53221, в отрубах по ГОСТ Р 52986;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % отечественного производства;
- баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, полученную при разделке баранины первой и второй категории в тушах по ГОСТ Р 52843;
- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % отечественного производства;
- конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке конины первой и второй категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 27095;
- блоки замороженные из жилованной конины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства;
- оленину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке оленины первой и второй категории в тушах и полутушах;
- блоки замороженные из жилованной оленины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства.

5.2.3 Для выработки всех наименований консервов применяют:

- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574.

5.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, а также соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- прочее сырье (ингредиенты) должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков, некастрированных жеребцов 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 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 самоклеящихся этикеток с указанием:

- наименования консервов;
- группы;
- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом адрес предприятия);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- состава продукта;
- информационных сведений 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 («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 такой последовательности: дата выработки, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

5.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами отечественного или зарубежного производства, разрешенными к применению.

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 системы, 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 стеклянных банок и банок из ламистера: «Хрупкое. Осторожно», «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;
- группы;
- массы нетто;
- числа банок;
- обозначения 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, стеклянные банки — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, банки из ламистера — 4Л. Использование металлических банок из хромированной жести не допускается.

5.4.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 3.

Таблица 3

Вид банок	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	338
	46	385
	43	425
	63	490
	12	525
	13	850
Стеклянные	III-2-82-500,	500
	III-2-82-600,	580
	1-82-350,	350
	1-82-500,	500
	1-82-650	630
Из ламистера	4Л	250

5.4.4 Пределы допускаемых отрицательных 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 его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- товарный знак (при наличии);
- наименование консервов;
- группу;
- номер смены и дату выработки;
- 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 Показатели массовой доли мяса и жира, хлористого натрия (поваренной соли), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.4 Показатели массовых долей белка, жира определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 20 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов и нитрозаминов осуществляют в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

6.6 В случае необходимости проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ Р 51604.

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 Р ИСО 7218.

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

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 [5].

7.8 Определение органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей, в том числе мяса и жира, — 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 нитрозаминов — по [6].

7.15 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [7];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [8];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [8];
- олова — по ГОСТ 26935.

7.16 Определение радиоактивных веществ:

- стронция-90 — по [9], [10];
- цезия-137 — по [9], [11];

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

7.18 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

7.20 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

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

7.22 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ Р 51604.

7.23 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера

7.23.1 Средства и периодичность контроля

Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждые два часа работы оборудования сжатием банок на специальном прессе.

7.23.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

7.23.3 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).

7.23.4 Результаты контроля

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

Термошов считают прочным, если по истечении 1 мин 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, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. 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, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

8.5 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

Сроки годности консервов «Говядина тушеная высший сорт», «Говядина тушеная первый сорт», «Свинина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная первый сорт», «Баранина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная первый сорт» указаны в таблице 4 в зависимости от вида тары.

Таблица 4

Вид тары, в которой выработаны консервы	Срок годности, год
Банки из жести горячего лужения I и II класса со сварным швом	Не более 5
Банки из жести горячего лужения I и II класса с паяным швом	Не более 4
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII класса со сварным швом, с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 5
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII класса с паяным швом, с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 4
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII класса со сварным и паяным швом с лаковым покрытием внутренней поверхности	Не более 3
Банки цельные из жести электролитического лужения II, III и ДIII класса с лаковым покрытием или двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 3
Банки из алюминия	Не более 5
Банки из стекла	Не более 3
Банки из ламистера	Не более 3

Срок годности консервов «Конина тушеная высший сорт», «Конина тушеная первый сорт», «Оленина тушеная высший сорт» и «Оленина тушеная первый сорт» во всех видах тары — не более трех лет со дня изготовления.

8.6 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 мясных консервов

Вид консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более
«Говядина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Говядина тушеная первый сорт»			
«Свинина тушеная высший сорт»	33,0	13,0	349
«Свинина тушеная первый сорт»			
«Баранина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Баранина тушеная первый сорт»			
«Конина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Конина тушеная первый сорт»			
«Оленина тушеная высший сорт»	16,0	15,0	204
«Оленина тушеная первый сорт»			

Библиография

[1] 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

[2] 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

[3] 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.

[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

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

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

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

[9] МУК 2.6.1.1194—2003 Методические указания по методикам контроля. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[10] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89. М.,1991

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

[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

УДК 664.93:006.034 ОКС 67.120.10 Н 13 ОКП 92 1600

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

Редактор *А.Д. Чайка*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 01.09.2011. Подписано в печать 23.09.2011. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 246 экз. Зак. 885.

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»,
117418 Москва, Нахимовский проспект, 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru