Группа Н13

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы мясные

«МЯСО В БЕЛОМ СОУСЕ»

Технические условия

ГОСТ 9937—79

Canned meat «Meat with white gravy».
Specifications

ОКП 92 1600

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, приготовленные из мяса, панированного мукой, с добавлением жареного лука, специй и соли, фасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы должны выпускаться следующих наименований:
«Говядина в белом соусе»,
«Свинина в белом соусе»,
«Баранина в белом соусе».
Коды ОКП приведены в приложении.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

говядину по ГОСТ 779, первой категории упитанности;

свинину по ГОСТ 7724, второй категории без шкуры; туши массой от 34 до 76 кг; обрезную и четвертой категории без шкуры;

баранину по ГОСТ 1935, первой категории упитанности;

жир-сырец или топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292 или масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное, дезодорированное, или масло хлопковое по ГОСТ 1128, дезодорированное;

перец черный;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или молотую, помола № 0 или 1, не ниже первого сорта;

муку пшеничную, не ниже первого сорта;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

сахар-песок по ГОСТ 21;

кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968, пищевую.

Примечание. Не допускается применять для изготовления консервов: мясо, замороженное более одного раза; мясо быков и хряков.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

2.3. Консервы должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Жилованное измельченное мясо	90,3
Пассерованная мука	4,0
Жареный лук	4,0
Поваренная пищевая соль	1,3
Черный молотый перец	0,06
Сахар-песок	0,3
Уксусная кислота (в расчете на 100 %)	0,04

2.4. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственные вареному мясу в соусе без постороннего запаха и привкуса
Внешний вид и консистенция	Кусочки мяса без костей, хрящей и сухожилий, мягкие, непереваренные, без комков; соус однородный от серовато-белого до кремового цвета
Массовая доля мяса к массе нетто, %, не менее	70
Массовая доля соуса к массе нетто, %, не более	30
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,8
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, мг, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

2.2—2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.5. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Консервы принимают партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

3.2. Посторонние примеси изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18.

Определение свинца — по ГОСТ 26932, определение олова — по ГОСТ 26935.

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4.

4.2. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425 в случае необходимости подтверждения микробиальной порчи.

4.3. Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

4.1—4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 1, 3, 4, 8, 9, 12, 43; в прямоугольные банки по нормативно-технической документации, массой нетто 240 г и стеклянные банки по ГОСТ 5717 типов 1—82—350 и 1—82—500.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 1—100 г, № 3 и 4—250 г, № 8—325 г, № 9—350 г, № 12—550 г, № 43—425 г, типа 1—82—350—350 г, типа 1—82—500—500 г.

5.2. Упаковка, маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банок с консервами должно быть указано: «Перед употреблением разогреть. Состав: мясо, жир, мука, сахар, лук, специи».

5.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

5.1—5.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

5.5. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, а в пакетированном виде — по правилам, действующим на данном виде транспорта, и документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.6. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов в штампованных банках — не более 2 лет; в стеклянных и сборных — не более 3 лет со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Принятые обозначения банок	Наименование продукции	Масса нетто, г	Код ОКП
	Говядина в белом соусе		92 1624 0400
1	в алюминиевых банках	100	92 1624 0402
1	в жестяных банках	100	92 1624 0402
Прямоугольная	в жестяных банках	240	92 1624 0413
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1624 0414
3	в алюминиевых банках	250	92 1624 0414
8	в жестяных банках	325	92 1624 0418
8	в алюминиевых банках	325	92 1624 0418
9	в жестяных банках	350	92 1624 0424
43	в жестяных банках	425	92 1624 0427
12	в жестяных банках	550	92 1624 0445
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1624 0472
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1624 0475
	Свинина в белом соусе		92 1625 0900
1	в алюминиевых банках	100	92 1625 0902
1	в жестяных банках	100	92 1625 0902
Прямоугольная	в жестяных банках	240	92 1625 0913
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1625 0914
3	в алюминиевых банках	250	92 1625 0914
8	в жестяных банках	325	92 1625 0918
8	в алюминиевых банках	325	92 1625 0918
9	в жестяных банках	350	92 1625 0924
43	в жестяных банках	425	92 1625 0927
12	в жестяных банках	550	92 1625 0945
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1625 0972
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1625 0975
	Баранина в белом соусе		92 1626 0100
1	в алюминиевых банках	100	92 1626 0102
1	в жестяных банках	100	92 1626 0102
Прямоугольная	в жестяных банках	240	92 1626 0113
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1626 0114
3	в алюминиевых банках	250	92 1626 0114
8	в жестяных банках	325	92 1626 0118
8	в алюминиевых банках	325	92 1626 0118
9	в жестяных банках	350	92 1626 0124
43	в жестяных банках	425	92 1626 0127
12	в жестяных банках	550	92 1626 0145
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1626 0172
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1626 0175

(Введено дополнительно, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 13.08.79 № 3109

2. ВЗАМЕН ГОСТ 9937—62, ГОСТ 13102—67

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 10444.2—94	4.3
ГОСТ 779—55	2.2	ГОСТ 10444.7—86	4.3
ГОСТ 1128—75	2.2	ГОСТ 10444.9—88	4.3
ГОСТ 1129—93	2.2	ГОСТ 10444.15—94	4.2
ГОСТ 1723—86	2.2	ГОСТ 13358—84	5.3
ГОСТ 1935—55	2.2	ГОСТ 13516—86	5.3
ГОСТ 5717—91	5.1	ГОСТ 13534—89	5.2
ГОСТ 5981—88	5.1	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 6968—76	2.2	ГОСТ 15846—79	5.3
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 25292—82	2.2
ГОСТ 8756.0—70	3.1, 4.1	ГОСТ 26932—86	4.1
ГОСТ 8756.1—79	4.1	ГОСТ 26935—86	4.1
ГОСТ 8756.4—70	4.1	ГОСТ 30425—97	4.2
ГОСТ 8756.18—70	4.1		

4. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

5. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в январе 1985 г. (ИУС 4—85)

gost.e-ecolog.ru