ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ

ГОСТ 9935—76

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91 : 637.517.4 : 006.354 Группа Н13

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Поросенок в желе

Canned pig in jelly

ГОСТ 9935—76

Взамен
ГОСТ 9935—62

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 6 января 1976 г. № 25 срок действия установлен

с 01.0 197 г.
до 01.01 198 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из отварного мяса костями поросят с добавлением бульона, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

мясо поросят по ГОСТ 7724—77, второй категории;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—68, не ниже 1-го сорта;

перец черный молотый;

пергамент по ГОСТ 1341—74, марки А.

Примечание. Не допускается применять мясо поросят, замороженное более одного раза, хранившееся более трех месяцев, с признаками прогорклости шпика.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Переиздание Декабрь 1979 г

© Издательство стандартов, 1980

1.3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям, казанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид и цвет	Куски мяса с костями свет.ло-серого цвета со шкуркой. Желе прозрачное, светло-желтого цвета
Запах и вкус	Свойственные вареному мясу поросят, без посторонних запаха и привкуса
Консистенция	Мясо сочное, не разваренное, косточки размягченные
Содержание мяса и косточек к массе нетто, %, не менее	65
Содержание поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6
Содержание солей олова (в пересчете на олово) на 1 кг продукта, мг, не более	200
Содержание солей свинца	Не допускается
Содержание посторонних примесей	Не допускается

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

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб производят по ГОСТ 8756.0—70, методы испытаний — по ГОСТ 8756.4—70, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 8756.20—70, ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 10444.0-75—ГОСТ 10444.15-75, определение свинца и олова — по ГОСТ 5370—58.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—71 массой нетто не более 550 г и в стеклянные банки по ГОСТ 5717—70 массой нетто не более 500 г.

На дно и под крышку нелакированной банки должен быть положен кружок из пергаментной бумаги.

4.2. Фасовка, упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534—78.

4.3. На этикетках банок с консервами должно быть указано: «Состав консервов: мясо поросят с костями, желе, соль, перец. Перед употреблением банку рекомендуется охладить».

4.4. Консервы упаковывают в дощатые неразборные ящики по ГОСТ 13358—72 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—72.

4.5. Транспортную тару маркируют по ГОСТ 14192—77.

4.6. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с инструкциями и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.7. Консервы хранят при температуре от 0 до 15°С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Срок хранения — 1 год со дня изготовления.

Редактор *Г. П. Шашина*
Технический редактор *Ф. И. Шрайбштейн*
Корректор *В. А. Ряукайте*

Сдано в наб. 21.04.80 Подп. в печ. 28.07.80 0,25 п. л. 0,17 уч.-изд. л. Тир. 4000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, Москва, Д-557, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 2723

Изменение № 1 ГОСТ 9935—76 Консервы мясные. Поросенок в желе

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 81 11 16 № 4943 срок введения установлен

с 82 03 01

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия»; «Specifications».

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 1625 0800.

Пункт 1.2. Заменить слова: «второй категории» на «пятой категории»; после слов «ГОСТ 13830—68» дополнить словами: «выварочную или молотую, помолов № 0 и 1»; заменить слово: «передец» на «перец»; исключить слово «молотый»; после слова «черный» дополнить словами: «по нормативно-технической документации».

Пункт 1.3. Таблицу после показателя «Консистенция» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля мяса и косточек к массе нетто, %, не менее	65
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

(Продолжение см. стр. 174)

Пункт 1.4. Заменить слово: «правилам» на **«требованиям».**

Пункт 2.1 дополнить абзацем:

«Определение посторонних примесей изготовитель проводит периодически по требованию потребителей».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 8756.20—70; определение свинца и олова — по ГОСТ 5370—58; определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4—70.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.3-75 — ГОСТ 10444.6-75 и ГОСТ 10444.15—75. Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.9-75».

Пункт 4.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Фасование сырья производят в металлические банки по ГОСТ 5981—71, массой нетто 250 г для банки № 3, 325 г — № 8, 350 г — № 9, 550 г — № 12».

Пункт 4.6 изложить в новой редакции:

«4.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.6*а*:

«4.6а. Транспортирование консервов в пакетах на поддонах — по ГОСТ 21929—76».

(ИУС № 1 1982 г.)

gost.e-ecolog.ru