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

ШПИК ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ ЛОМТИКАМИ

Технические условия

ГОСТ 9166—59

Canned meat. Pasteurized fat back in slices.
Specifications

ОКП 92 1600

Дата введения 01.09.59

I. АССОРТИМЕНТ

1. Консервы выпускают следующих наименований:
а) шпик соленый пастеризованный ломтиками;
б) шпик солено-копченый пастеризованный ломтиками.
Шпик соленый выпускают со шкуркой и без шкурки, шпик солено-копченый — без шкурки.

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2. Для изготовления консервов применяют следующее сырье:
а) хребтовый шпик от охлажденных или мороженых свиных полутуш, соответствующих требованиям ГОСТ 7724; толщина шпика в тонкой части должна быть не менее 3 см;
б) соль поваренную пищевую не ниже первого сорта, помолов № 0, 1, 2 по ГОСТ 13830*.

Примечание. Не допускаются для выработки консервов свиные полутуши:
а) от поросившихся, подсосных или супоросных маток, от хряков, а также от самцов, кастрированных после четырехмесячного возраста;
б) со шпиком мягким, мажущейся консистенции;
в) с пожелтевшим шпиком или желтеющим при пробной варке;
г) имеющие признаки несвежести, следы осаливания, кровоподтеки, загрязнения;
д) мороженые со сроком хранения свыше трех месяцев, а также замороженные более одного раза.

3. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателя	Характеристика и норма
а) Внешний вид	Ломтики шпика толщиной 4—5 мм, одинаковой длины, завернутые в пергаментную бумагу. Допускается не более двух довесков в банке. Цвет ломтиков шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения, потемнения или каких-либо других оттенков. Допускается по наружному краю ломтиков желтизна от копчения. Шкурка на ломтиках шпика должна быть мягкой консистенции, без остатков щетины. Допускается небольшое количество выплавленного жира

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

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
б) Вкус и запах	Приятные, свойственные пастеризованному соленому или солено-копченому шпику, без постороннего запаха и привкуса. Для копченого шпика — с выраженным запахом копчения
в) Консистенция	Нежная, не маслянистая и не мажущаяся
г) Массовая доля поваренной соли, %	1,5—2,0
д), е) **(Исключены, Изм. № 1).**	
ж) Посторонние примеси	Не допускаются

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

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—5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

6. **(Исключен, Изм. № 1).**

IIа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6а. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в установленном порядке.

Разд. IIа. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

III. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающих к нему консервов и соответствия их показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, указанные в п. 8 настоящего стандарта.

8. Отбор проб и испытания консервов производят по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 8756.21 и ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 30425. Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а токсичности элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

9. Фасование консервов должно производиться в жестяные банки массой нетто 100, 200 и 300 г, соответствующие требованиям ГОСТ 5981 или технических условий. По заказу потребителя консервы могут быть расфасованы в жестяные банки массой нетто более 300 г.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

10. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 13534. На этикетной надписи в банках с консервами и на ящике должны быть дополнительно указаны условия и сроки хранения консервов.

11. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или в картонные ящики по ГОСТ 13516.

12.Консервы должны храниться:

а) шпик соленый пастеризованный ломтиками — при температуре не выше 8 °С до 9 месяцев со дня выработки консервов;

б) шпик солено-копченый пастеризованный ломтиками — при температуре не выше 15 °С до одного года со дня выработки консервов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 30.05.59

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5981—88	9	ГОСТ 13830—97	2
ГОСТ 7724—77	2	ГОСТ 26186—84	8
ГОСТ 8756.0—70	6а, 8	ГОСТ 26927—86	8
ГОСТ 8756.1—79	8	ГОСТ 26930—86	8
ГОСТ 8756.18—70	8	ГОСТ 26931—86	8
ГОСТ 8756.21—89	8	ГОСТ 26932—86	8
ГОСТ 10444.1—84	8	ГОСТ 26933—86	8
ГОСТ 10444.7—86	8	ГОСТ 26934—86	8
ГОСТ 13358—84	11	ГОСТ 26935—86	8
ГОСТ 13516—86	11	ГОСТ 30425—97	8
ГОСТ 13534—89	10		

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

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1989 г. (ИУС 2—90)

gost.e-ecolog.ru