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

ВЕТЧИНА

Canned meat. Ham

ГОСТ 9165—59

ОКП 92 1600

Дата введения 01.09.59

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из соленых или соленокопченых, сырых или вареных в форме свиных окороков. Наполненные банки должны быть подвергнуты пастеризации или двукратной стерилизации при 100 °С.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Для приготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

а) окорока от охлажденных свиных полутуш беконной упитанности, соответствующих требованиям ГОСТ 7724;

б) соль поваренную пищевую не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830*;

в) сахар-песок по ГОСТ 21;

г) **(Исключен, Изм. № 1);**

д) натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197.

Примечания:

1. Допускается при приготовлении консервов:

а) применение желатина;

б) в случае отсутствия свиных полутуш беконной упитанности применение охлажденных полутуш мясной упитанности со шпиком плотным, не мажущимся, белого цвета или с розоватым оттенком.

2. 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) имеющие кровоподтеки, повреждения кожи, загрязнения;

в) имеющие признаки несвежести.

2. Консервы должны быть приготовлены по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением норм и правил Главного санитарно-эпидемиологического управления Министерства здравоохранения СССР.

3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма
а) Внешний вид	Ветчина одним куском без костей со шкуркой или без шкурки (допускается не более двух довесков в банке). Толщина шпика в наиболее толстой части должна быть не более 1,5 см. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. Шкурка должна быть чистая, без остатков щетины

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

gost.e-ecolog.ru

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма
б) Вкус и запах	Приятные, свойственные солено-вареной или копчено-вареной ветчине, без посторонних запахов и привкуса
в) Консистенция	Упругая, сочная. Допускается небольшое количество желе от светло-желтого до розоватого цвета и небольшое количество выплавленного жира
г) Массовая доля поваренной соли в мышечной ткани, %	2—3
д) Содержание нитрита натрия, мг на 100 г продукта, не более	3
е) Содержание солей олова, мг на 1 кг продукта, в пересчете на олово, не более	100
ж) Содержание солей свинца	Не допускается
з) Содержание посторонних примесей	Не допускается

3а. Оценку органолептических показателей консервов, которым в установленном порядке присвоен государственный Знак качества, проводят в соответствии с требованиями табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Высшая оценка, баллы	Пределы оценки, баллы
Запах и вкус	15	15
Консистенция	9	9—7
Внешний вид	6	6—5

Сумма баллов при оценке должна быть не ниже 27.

Периодическую оценку органолептических показателей консервов, которым в установленном порядке присвоен государственный Знак качества, проводят не реже одного раза в полугодие дегустационные комиссии министерств мясной и молочной промышленности союзных республик.

3, 3а. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, изложенным в инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

5. Консервы, выпускаемые предприятием-изготовителем, должны быть приняты на мясоконсервном комбинате отделом производственно-ветеринарного контроля; на консервном заводе — отделом технического контроля; на тех предприятиях, где функции отдела производственно-ветеринарного или технического контроля возложены на лаборатории, — лабораторией предприятия. Предприятие-поставщик должно гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию консервов документами установленной формы, удостоверяющими их качество.

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

7. Отбор проб и подготовку к испытаниям консервов производят по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 10574.

Определение содержания солей олова — по ГОСТ 26935, свинца — по ГОСТ 26932.
Определение содержания нитритов производят по ГОСТ 8558.1.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

III. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

8. Расфасовка консервов должна производиться в жестяные банки массой нетто 250, 350 и 500 г, соответствующие требованиям ГОСТ 5981. По согласованию с потребителем допускается расфасовка консервов в жестяные банки массой нетто до 5 кг, соответствующие требованиям ГОСТ 5981 или технических условий.

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

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

10а. При выпуске консервов, которым в установленном порядке присвоен государственный Знак качества, на этикетку, тару и товаросопроводительные документы должно быть нанесено изображение государственного Знака качества.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

11. Консервы должны храниться:

а) ветчина пастеризованная — при температуре не ниже 0 °С и не выше 5 °С — до 6 месяцев со дня выработки;

б) ветчина стерилизованная — при температуре не выше 15 °С — до одного года со дня выработки.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР от 30.05.59

2. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1	ГОСТ 10574—91	7
ГОСТ 4197—74	1	ГОСТ 13358—84	10
ГОСТ 5981−88	8	ГОСТ 13516—86	10
ГОСТ 7724—77	1	ГОСТ 13534—89	9
ГОСТ 8558.1—78	7	ГОСТ 13830—97	1
ГОСТ 8756.0—70	7	ГОСТ 26186—84	7
ГОСТ 8756.1—79	7	ГОСТ 26932—86	7
ГОСТ 8756.18—70	7	ГОСТ 26935—86	7

4. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

5. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1974 г. (ИУС 1—75)

gost.e-ecolog.ru