Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные и мясорастительные

СОСИСКИ

Технические условия

ГОСТ 9163—90

Canned meat and meat-vegetables. «Sausages». Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1621; 92 1717

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясорастительные консервы, выработанные из сосисок с добавлением жира или рассола, или капусты.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:

стерилизованные:

«Сосиски молочные в свином жире»;

«Сосиски русские»;

«Сосиски молочные с капустой»;

пастеризованные:

«Сосиски русские».

1.2. Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

2.2. Консервы должны быть герметически укупорены, стерилизованы или пастеризованы.

2.3. Характеристики

2.3.1. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

2.3.2. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	Сосиски молочные в свином жире	Сосиски русские	Сосиски молочные с капустой
Внешний вид и цвет консервов	Сосиски одинаковой длины допускаются со срезанными концами. Оболочка или поверхность сосисок должна быть целая, гладкая, без повреждений и загрязнений, допускаются 1—2 небольшие трещины на поверхности сосисок. Консистенция сосисок сочная, некрошливая, плотная с наличием незначительной пористости на разрезе. Сосиски на разрезе имеют равномерную светло-розовую окраску.		
	Жир и бульон, выделившийся из сосисок при стерилизации, в горячем состоянии от белого до светло-желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость	Рассол прозрачный светло-желтого цвета	Капуста тушеная желтовато-коричневого цвета различной интенсивности
Вкус и запах	Свойственные сосискам с ароматом пряностей		Свойственные сосискам с тушеной капустой с ароматом пряностей
	Без посторонних запаха и привкуса		
Массовая доля сосисок (к установленной для данной банки массе нетто), %, не менее	74	50	38
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,8—2,2	2,3—3,0	1,4—2,0
Массовая доля жира, %, не более	63	23	25
Массовая доля белка, %, не менее	7	5	5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,002
Посторонние примеси	Не допускаются		

2.3.3. По микробиологическим показателям стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности, в пастеризованных консервах не допускается наличие клостридиум перфрингенс, бациллюс цереус, патогенных стафилококков (исследование консервов без термостатной выдержки), клостридиум ботулинум (исследование консервов с термостатной выдержкой).

2.4. Требования к сырью

2.4.1. Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:

сосиски молочные, русские по ГОСТ 23670;

жир топленый пищевой свиной или костный по ГОСТ 25292 не ниже первого сорта;

капусту квашеную по ГОСТ 3858, не ниже первого сорта;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0, 1, не ниже первого сорта;

сахар-песок по ГОСТ 21;

перец черный и белый по ОСТ 18 279;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

томат-пасту по ГОСТ 3343;

лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;

воду питьевую по ГОСТ 2874**.

2.5. Маркировка

2.5.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

На этикетке банок должно быть указано для консервов:

«Сосиски молочные в свином жире» — «Состав: сосиски, свиной жир. Перед употреблением разогреть»;

«Сосиски русские» — «Состав: сосиски, рассол. Перед употреблением разогреть», для пастеризованных консервов дополнительно должно быть указано: «Хранить при температуре от 0 до 5 °С не более 6 мес»;

«Сосиски молочные с капустой» — «Состав: сосиски, тушеная капуста, жир, лук, перец, лавровый лист, соль, сахар. Перед употреблением разогреть».

Кроме того, для всех наименований консервов должны быть указаны информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

2.5.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 13534 с указанием дополнительных требований для пастеризованных консервов: «Транспортировать и хранить при температуре от 0 до 5 °С не более 6 мес. Дата изготовления». Надпись об условиях и сроках хранения должна иметь высоту на одну градацию выше основных надписей.

2.6. Упаковка

2.6.1. Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы фасуют в металлические банки 3, 8, 9, 43 по ГОСТ 5981, 4а по ОСТ 111—14.

Масса нетто консервов должна быть для консервов:

«Сосиски молочные в свином жире» 8, 4а — 325 г, 9 — 350 г, 43 — 415 г;

«Сосиски русские» 9 — 340 г, 43 — 415 г;

«Сосиски молочные с капустой» 3 — 250 г; 8, 4а — 325 г; 9 — 350 г; 43 — 415 г.

3. ПРИЕМКА

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

3.2. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

3.3. Массовую долю белка и жира изготовитель определяет по требованию потребителя или контролирующей организации. При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания на каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях.

3.4. Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными в установленном порядке, а в пастеризованных консервах, кроме того, в соответствии с требованиями о порядке микробиологического контроля производства пастеризованных мясных консервов, утвержденными Минмясомолпромом СССР.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, наличие посторонних примесей определяют визуально.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов определяют по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534, а пастеризованные, кроме того, транспортируют в охлаждаемых средствах при температуре 0—5 °С.

5.2. Консервы хранят при относительной влажности воздуха не выше 75%: пастеризованные — при температуре от 0 до 5 °С не более 6 мес, стерилизованные — при температуре от 0 до 15 °С не более 1 года со дня изготовления. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ

СОСИСКИ

Наименование продукции	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Консервы мясные:			
Сосиски молочные в свином жире в металлических банках	4а, 8	325	92 1621 1700 92 1621 1716
То же	9	350	92 1621 1718
»	43	415	92 1621 1722
Сосиски русские в металлических банках	9	340	92 1621 5200 92 1621 5217
То же	43	415	92 1621 5222
Консервы мясорастительные:			92 1719 0600
Сосиски молочные с капустой в металлических банках	3	250	92 1719 0613
То же	4а, 8	325	92 1719 0616
»	9	350	92 1719 0618
»	43	415	92 1719 0622

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности

РАЗРАБОТЧИКИ

Е. Ф. Орешкин, Д. Г. Атанасян, Т. А. Большакова, Н. В. Карасева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3717

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9163—59

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.4.1		
ГОСТ 1723—86	2.4.1	ГОСТ 13830—91	2.4.1
ГОСТ 2874—82	2.4.1	ГОСТ 17594—81	2.4.1
ГОСТ 3343—89	2.4.1	ГОСТ 23670—79	2.4.1
ГОСТ 3858—73	2.4.1	ГОСТ 25011—81	4.2
ГОСТ 5981—88	2.6.1	ГОСТ 25292—82	2.4.1
ГОСТ 7587—71	2.4.1	ГОСТ 26183—84	4.2
ГОСТ 8558.1—78	4.2	ГОСТ 26186—84	4.2
ГОСТ 8756.0—70	3.1; 4.1	ГОСТ 26668—85	4.1
ГОСТ 8756.1—79	4.2	ГОСТ 26669—85	4.1
ГОСТ 8756.18—70	4.2	ГОСТ 26671—85	4.1
ГОСТ 10444.2—94	4.2	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 10444.7—86	4.2	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 10444.8—88	4.2	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	4.2
ГОСТ 10444.9—88	4.2	ГОСТ 30425—97	4.2
ГОСТ 10444.15—94	4.2	ОСТ 18 279—76	2.4.1
ГОСТ 13534—89	2.5.1; 2.5.2; 2.6.1; 5.1	ОСТ 111—14	2.6.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

gost.e-ecolog.ru