Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясорастительные

«КАША С МЯСОМ»

Технические условия

ГОСТ 8286—90

Canned meat with porridge. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1700

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на мясорастительные консервы, выработанные из крупы с мясом, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.2. В зависимости от применяемого сырья консервы вырабатывают следующих наименований:
каша рисовая с говядиной;
каша гречневая с говядиной;
каша пшенная с говядиной;
каша перловая с говядиной;
каша ячневая с говядиной;
каша рисовая со свининой;
каша гречневая со свининой;
каша пшенная со свининой;
каша перловая со свининой;
каша ячневая со свининой;
каша рисовая с бараниной;
каша гречневая с бараниной;
каша пшенная с бараниной;
каша перловая с бараниной;
каша ячневая с бараниной.
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. Характеристики

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

Издание официальное ★ ○ **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с мелкоизмельченным мясом Допускается полувязкая консистенция для перловой, ячневой, пшенной каши
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта
Цвет	Свойственный данному виду крупы с мясом
Массовая доля жира, %, не более для:	
каши с говядиной и бараниной	22
каши со свининой	28
Массовая доля белка, %, не менее	6
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,5
Посторонние примеси	Не допускаются

2.2.2. Содержание токсичных элементов в консервах и пестицидов в сырье не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

2.2.3. По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности, установленным Минздравом СССР.

2.3. Требования к сырью

Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:

рис шлифованный и полированный не ниже первого сорта по ГОСТ 6292;

крупу гречневую ядрицу первого сорта по ГОСТ 5550;

крупу перловую и ячневую первого сорта по ГОСТ 5784;

крупу пшено шлифованное, не ниже первого сорта по ГОСТ 572;

говядину по ГОСТ 779;

баранину по ГОСТ 1935;

свинину по ГОСТ 7724, второй и четвертой категорий;

жир топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292;

жир-сырец говяжий, свиной или бараний после жиловки мяса;

масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное, дезодорированное;

масло хлопковое, не ниже первого сорта по ГОСТ 1128;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

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

перец черный молотый по ОСТ 18 279;

воду питьевую по ГОСТ 2874**.

Примечание. Не допускается использование мяса, замороженного более одного раза, мяса быков, хряков и мяса с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком.

2.4. Рецептура

2.4.1. Консервы должны быть выработаны по рецептурам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
Каши с говядиной или бараниной		
Говядина или баранина жилованная измельченная	37,7	—
Крупа очищенная, в зависимости от наименования консервов:		
рис	24,8	22,0
гречневая	26,8	20,0

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

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

Продолжение табл. 2

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
пшено, перловая или ячневая	17,9	28,9
Жир топленый или жировые смеси	10,2	—
Лук обжаренный	3,8	—
в том числе жир	1,059	—
Соль поваренная	1,456	—
Перец черный молотый	0,044	—
Каши со свининой		
Свинина жилованная измельченная	37,7	—
Крупа очищенная, в зависимости от наименования консервов:		
рис	21,8	25,0
гречневая	23,6	23,2
пшено, перловая или ячневая	15,5	31,3
Жир топленый свиной	10,2	—
Лук обжаренный	3,8	—
в том числе жир	1,059	—
Соль поваренная	1,456	—
Перец черный молотый	0,044	—

Примечания:

1. Жировые смеси составляют из топленых жиров: говяжьего жира и растительного масла (1:1); говяжьего и свиного (1:1) или говяжьего и костного (2:3).

2. Допускается замена топленого жира (10,2%) сырцом (14,3%), при этом количество воды уменьшают на 4,1 %.

3. Допускается применение содержимого консервов, вскрытых после укупоривания, после контрольной ванны и при сортировке после стерилизации: консервов «Каша с мясом», соответствующих по виду мяса и крупы, — не более 2 % сверх рецептуры; консервов «Мясо тушеное», соответствующих по виду мяса, — не более 2 % взамен аналогичного количества мяса.

2.5. Упаковка

2.5.1. Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

2.5.2. Консервы фасуют в металлические банки 3, 4, 6, 8, 9, 12, 43, 46 по ГОСТ 5981, 4а по ОСТ 111—14 и в стеклянные банки I—82 —500, I—82 —650 по ГОСТ 5717.2.

Масса нетто консервов должна быть: в банках 3, 4 и 6 — 250 г, 8 и 4а — 325 г, 9 — 340 г, 12 — 525 г, 46 — 400 г, 43 — 425 г, типа I—82—500 — 500 г, типа I—82—650 — 650 г.

2.5.3. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

2.6. Маркировка

2.6.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должно быть указано:

«Перед употреблением разогреть. Состав: мясо, крупа, жир (с указанием видов мяса, крупы и жира), соль, лук, перец», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта (жир, белок, калорийность).

2.6.2. Упаковка и маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

3. ПРИЕМКА

3.1. Консервы принимают партиями. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

3.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным Государственной комиссией Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам и Минздравом СССР.

3.3. Массовую долю белка и жира изготовитель определяет периодически не реже одного раза в месяц в случае разногласий.

При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях.

3.4. Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными в установленном порядке.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

Остаточное количество пестицидов в сырье 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.

5.2. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок хранения консервов — два года со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Таблица 3

КОДЫ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ КОНСЕРВОВ «КАША С МЯСОМ»

Наименование консервов	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Рисовая каша с говядиной:			92 1711 2500
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2514
»	8, 4а	325	92 1711 2518
»	9	340	92 1711 2522
»	46	400	92 1711 25
»	43	425	92 1711 25
»	12	525	92 1711 2541
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1711 2575
»	I—82—650	650	92 1711 2593
Гречневая каша с говядиной:			92 1711 2600
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2614
»	8, 4а	325	92 1711 2618
»	9	340	92 1711 2622
»	46	400	92 1711 26
»	43	425	92 1711 26
»	12	525	92 1711 2641
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1711 2675
»	I—82—650	650	92 1711 2693
Пшенная каша с говядиной:			92 1711 2700
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2714
»	8, 4а	325	92 1711 2718
»	9	340	92 1711 2722
»	46	400	92 1711 27
»	43	425	92 1711 27
»	12	525	92 1711 2741
в стеклянных банках:	I—82—500	500	92 1711 2775
»	I—82—650	650	92 1711 2793
Перловая каша с говядиной:			92 1711 2800
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2814
»	8, 4а	325	92 1711 2818
»	9	340	92 1711 2822
Перловая каша с говядиной:			
в металлических банках	46	400	92 1711 28
»	43	425	92 1711 28
»	12	525	92 1711 2841
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1711 2875
»	I—82—650	650	92 1711 2893
Ячневая каша с говядиной:			92 1711 2900
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2914
»	8, 4а	325	92 1711 2918
»	9	340	92 1711 2922
»	46	400	92 1711 29
»	43	425	92 1711 29
»	12	525	92 1711 2941
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1711 2975
»	I—82—650	650	92 1711 2993

Продолжение табл. 3

Наименование консервов	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Рисовая каша со свининой:			92 1712 3300
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1712 3314
»	8, 4а	325	92 1712 3318
»	9	340	92 1712 3322
»	46	400	92 1712 33
»	43	425	92 1712 33
»	12	525	92 1712 3341
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1712 3375
»	I—82—650	650	92 1712 3393
Ячневая каша со свининой:			92 1712 3700
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1712 3714
»	8, 4а	325	92 1712 3718
»	9	340	92 1712 3722
»	46	400	92 1712 37
»	43	425	92 1712 37
»	12	525	92 1712 3741
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1712 3775
»	I—82—650	650	92 1712 3793
Рисовая каша с бараниной:			92 1713 1500
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1713 1514
»	8, 4а	325	92 1713 1518
»	9	340	92 1713 1522
»	46	400	92 1713 15
»	43	425	92 1713 15
»	12	525	92 1713 1541
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1713 1575
»	I—82—650	650	92 1713 1593
Гречневая каша со свининой:			92 1712 3400
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1712 3414
»	8, 4а	325	92 1712 3418
»	9	340	92 1712 3422
»	46	400	92 1712 34
»	43	425	92 1712 34
»	12	525	92 1712 3441
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1712 3475
»	I—82—650	650	92 1712 3493
Пшенная каша со свининой:			92 1712 3500
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1712 3514
»	8, 4а	325	92 1712 3518
Пшенная каша со свининой:			
в металлических банках	9	340	92 1712 3522
»	46	400	92 1712 35
»	43	425	92 1712 35
»	12	525	92 1712 3541
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1712 3575
»	I—82—650	650	92 1712 3593
Перловая каша со свининой:			92 1712 3600
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1712 3614
»	8, 4а	325	92 1712 3618
»	9	340	92 1712 3622
»	46	400	92 1712 36
»	43	425	92 1712 36
»	12	525	92 1712 3641
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1712 3675
»	I—82—650	650	92 1712 3693

Продолжение табл. 3

Наименование консервов	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Гречневая каша с бараниной:			92 1713 1600
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1713 1614
»	8, 4а	325	92 1713 1618
»	9	340	92 1713 1622
»	46	400	92 1713 16
»	43	425	92 1713 16
»	12	525	92 1713 1641
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1713 1675
»	I—82—650	650	92 1713 1693
Пшенная каша с бараниной:			92 1713 1700
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1713 1714
»	8, 4а	325	92 1713 1718
»	9	340	92 1713 1822
»	46	400	92 1713 18
»	43	425	92 1713 18
»	12	525	92 1713 1841
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1713 1875
»	I—82—650	650	92 1713 1893
Ячневая каша с бараниной:			92 1713 1900
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1713 1914
»	8, 4а	325	92 1713 1918
»	9	340	92 1713 1922
»	46	400	92 1713 19
»	43	425	92 1713 19
»	12	525	92 1713 1941
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1713 1975
»	I—82—650	650	92 1713 1993

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

РАЗРАБОТЧИКИ

Е. Ф. Орешкин, д-р техн. наук; **Т. А. Большакова; П. П. Веселова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.90 № 1936

3. ВЗАМЕН ГОСТ 8286—57

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 572—60	2.3	ГОСТ 13358—84	2.5.3
ГОСТ 779—55	2.3	ГОСТ 13516—86	2.5.3
ГОСТ 1128—75	2.3	ГОСТ 13534—89	2.5.1, 2.6.1, 5.1
ГОСТ 1129—93	2.3	ГОСТ 13830—91	2.3
ГОСТ 1723—86	2.3	ГОСТ 15846—2002	2.6.2
ГОСТ 1935—55	2.3	ГОСТ 25011—81	4.2
ГОСТ 2874—82	2.3	ГОСТ 25292—82	2.3
ГОСТ 5550—74	2.3	ГОСТ 26183—84	4.2
ГОСТ 5717.2—2003	2.5.2	ГОСТ 26186—84	4.2
ГОСТ 5784—60	2.3	ГОСТ 26668—85	4.1
ГОСТ 5981—88	2.5.2	ГОСТ 26669—85	4.1
ГОСТ 6292—93	2.3	ГОСТ 26671—85	4.1
ГОСТ 7587—71	2.3	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 7724—77	2.3	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 8756.0—70	3.1, 4.1	ГОСТ 26930—86	4.2
ГОСТ 8756.1—79	4.2	ГОСТ 26931—86	4.2
ГОСТ 8756.18—70	4.2	ГОСТ 26932—86	4.2
ГОСТ 10444.2—94	4.2	ГОСТ 26933—86	4.2
ГОСТ 10444.7—86	4.2	ГОСТ 26934—86	4.2
ГОСТ 10444.8—88	4.2	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	2.3
		ОСТ 111—14—83	2.5.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

gost.e-ecolog.ru