Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

«ЯЗЫКИ»

Технические условия

ГОСТ 7993—90

Canned meat «Tongues». Specifications

ОКП 92 1629

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, приготовленные из языков, фасованных в банки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы вырабатывают следующих наименований:
языки в желе: говяжьи, бараньи, свиные;
языки в собственном соку: говяжьи, бараньи, свиные;
языки отварные в желе: говяжьи, бараньи, свиные.

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 и стерилизованы.

2.3. Характеристики

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

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	Языки в желе	Языки в собственном соку	Языки отварные в желе
Внешний вид	Языки (ломтиками, кусками, целые) в желе с наличием свободно выделившегося жира. Ломтики уложены в основном горизонтальными рядами. Куски нарезаны и уложены по высоте банки. Количество кончиков языков не должно превышать 50 % общей массы языков в банке. Языки целые, без порезов, уложены наружной поверхностью к стенке банки. Допускается наличие не более трех довесков в банках с целыми языками или нарезанными кусками		

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	Языки в желе	Языки в собственном соку	Языки отварные в желе
Цвет:			
языка на разрезе	От светло-розового до темно-красного		От розовато-серого до коричневого
жира	От белого до желтого		
желе	От светло-кремового до желтого с коричневатым оттенком		
Запах и вкус	Свойственные солено-вареному языку с ароматом пряностей		Свойственные вареному языку
	Без посторонних запаха и привкуса		
Консистенция	В охлажденном состоянии языки упругие, желе плотное		
Массовая доля языка и жира к установленной массе нетто, %, не менее	77	70	77
в том числе выплавленного жира, %, не более		10	
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,2—2,0	1,2—1,8	1,2—2,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003		—
Температура плавления желе, °С, не ниже		20	
Массовая доля белка, %, не менее	11	10	11
Посторонние примеси	Не допускаются		

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

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

2.4. Требования к сырью

2.4.1. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

языки говяжьи, бараньи, свиные по ТУ 10.02.01.75;

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

сахар-песок по ГОСТ 21;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197, х. ч. или ч. д. а., или по ТУ 6—09—590 марки ОСЧ-7—3;

воду питьевую по ГОСТ 2874**;

желатин пищевой по ГОСТ 11293;

коллагеносодержащее сырье (ахилловы сухожилия говяжьи);

лист лавровый по ГОСТ 17594;

перец черный горошек по ОСТ 18279;

пергамент по ГОСТ 1341, марки А.

2.5. Маркировка

Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банок должны быть указаны для консервов:

«Языки в желе» — «Состав: языки, желатин, соль, сахар, нитрит натрия. Перед употреблением охладить»;

«Языки в собственном соку» — «Состав: языки, желатин, соль, сахар, нитрит натрия, перец, лавровый лист. Перед употреблением охладить»;

«Языки отварные в желе» — «Состав: языки, желатин, соль. Перед употреблением охладить»;

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

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

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

2.6. Упаковка

2.6.1. Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы фасуют в металлические банки 3, 4, 8, 9, 12 по ГОСТ 5981 и 4а — по нормативно-техническому документу.

Масса нетто консервов должна быть: в банке 3 и 4 — 250 г, 8, 4а — 325 г, 9 — 350 г, 12 — 550 г.

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

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 изготовитель определяет по требованию потребителя или контролирующей организации. При получении неудовлетворительных результатов испытания проводят на каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях подряд.

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 их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26671, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.17, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 25011.

Определение массовой доли языка и выплавленного жира проводят в охлажденных консервах по ГОСТ 8756.1. При этом с поверхности блока, не нарушая его целостности, собирают выплавленный жир и желе, а затем взвешивают. Массовую долю языка и выплавленного жира определяют по разности между массой нетто консервов и массой желе.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

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

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

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

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

5.2. Консервы хранят при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок хранения консервов со дня выработки , не более:

3 лет — в банках из жести горячего лужения;

2 лет — в банках из жести электролитического лужения.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ЯЗЫКИ»

Наименование консервов	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Языки говяжьи в желе в металлических банках			92 1629 0100
	3 и 4	250	92 1629 0113
То же	4а и 8	325	92 1629 0116
»	9	350	92 1629 0118
»	12	550	92 1629 0131
Языки бараньи в желе в металлических банках			92 1629 0200
	3 и 4	250	92 1629 0213
То же	4а и 8	325	92 1629 0216
»	9	350	92 1629 0218
»	12	550	92 1629 0231
Языки свиные в желе в металлических банках			92 1629 0300
	3 и 4	250	92 1629 0313
То же	4а и 8	325	92 1629 0316
»	9	350	92 1629 0318
»	12	550	92 1629 0331
Языки говяжьи отварные в желе в металлических банках			92 1629 0400
	3 и 4	250	92 1629 0413
То же	4а и 8	325	92 1629 0416
»	9	350	92 1629 0418
»	12	550	92 1629 0431
Языки бараньи отварные в желе в металлических банках			92 1629 0500
	3 и 4	250	92 1629 0513
То же	4а и 8	325	92 1629 0516
»	9	350	92 1629 0518
»	12	550	92 1629 0531
Языки свиные отварные в желе в металлических банках			92 1629 0600
	3 и 4	250	92 1629 0613
То же	4а и 8	325	92 1629 0616
»	9	350	92 1629 0618
»	12	550	92 1629 0631
Языки говяжьи в собственном соку в металлических банках			92 1629 0700
	3 и 4	250	92 1629 0713
То же	4а и 8	325	92 1629 0716
»	9	350	92 1629 0718
»	12	550	92 1629 0731
Языки бараньи отварные в собственном соку в металлических банках			92 1629 0800
	3 и 4	250	92 1629 0813
То же	4а и 8	325	92 1629 0816
»	9	350	92 1629 0818
»	12	550	92 1629 0831
Языки свиные в собственном соку в металлических банках			92 1629 0900
	3 и 4	250	92 1629 0913
То же	4а и 8	325	92 1629 0916
»	9	350	92 1629 0918
»	12	550	92 1629 0931

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 28.12.90 № 3465

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7993—74

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 13534—89	2.5, 2.6.1, 5.1
ГОСТ 1341—97	2.4.1	ГОСТ 13830—97	2.4.1
ГОСТ 2874—82	2.4.1	ГОСТ 17594—81	2.4.1
ГОСТ 4197—74	2.4.1	ГОСТ 25011—81	4.2
ГОСТ 5981−88	2.6.1	ГОСТ 26186—84	4.2
ГОСТ 8558.1—78	4.2	ГОСТ 26668—85	4.1
ГОСТ 8756.0—70	3.1, 4.1	ГОСТ 26669—85	4.1
ГОСТ 8756.1—79	4.2	ГОСТ 26671—85	4.1
ГОСТ 8756.17—70	4.2	ГОСТ 26927—86	4.3
ГОСТ 8756.18—70	4.2	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 10444.2—94	4.4	ГОСТ 26930-86 —	
ГОСТ 10444.7—86	4.4	ГОСТ 26935-86	4.3
ГОСТ 10444.9—88	4.4	ГОСТ 30425—97	4.4
ГОСТ 10444.15—94	4.4	ОСТ 18279—76	2.4.1
ГОСТ 11293—89	2.4.1	ОСТ 111—14—83	2.6.1
ГОСТ 13358—84	2.6.2	ТУ 10.02.01.75—88	2.4.1
ГОСТ 13516—86	2.6.2	ТУ 6—09—590—75	2.4.1

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