ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. РАГУ КУРИНОЕ В ЖЕЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7991—77

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91:637.547:006.354 Группа Н13

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. РАГУ КУРИНОЕ В ЖЕЛЕ

Технические условия

Canned meat. Chicken ragout in jelly. Specifications

ГОСТ 7991—77*

Взамен ГОСТ 7991—56

ОКП 92 1627 0200

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 6 января 1977 г. № 16 срок введения установлен с 01.07.77

Проверен в 1981 г. Срок действия продлен до 01.01.92

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из куриного мяса на костях, потрохов и желирующего куриного бульона, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для приготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

тушки кур по ГОСТ 21784—76 второй категории упитанности в охлажденном или мороженом состоянии (после полного размораживания), полупотрошеные или потрошеные, допущенные ветеринарным надзором для производства консервов.

Не допускаются тушки кур, замороженные более одного раза с изменившимся цветом мышечной ткани и жира;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—84, помола № 0 или 1 не ниже первого сорта;

желатин пищевой по ГОСТ 11293—78, первого сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Издание официальное Перепечатка воспрещена

* Переиздание август 1988 г. с Изменением № 1, утвержденным в июле 1981 г. (ИУС 10—81).

© Издательство стандартов, 1988

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Кусочки мяса на костях, шеи, сердца, желудка, печени и кожи в соотношениях, пропорциональных их выходам из тушек. Поверхность кожи без пеньков, волосовидного пера, кровоподтеков. Не допускаются остатки легких, селезенки, почек, яичников
Консистенция мясной части	Мясо сочное, неразваренное, потроха неразваренные
Запах и вкус	Свойственные вареному куриному мясу и вареным потрохам без постороннего привкуса и запаха
Цвет мясной части	Мясо — от желтовато-кремового до розового; потрохов от темно-красного до коричневого
Цвет желе	От светло-желтого до желтого
Массовая доля мясной части (мышечная ткань, потроха и кожа), %, не менее	46
Массовая доля костей, %, не более	14
Массовая доля желе, %, не более	40
Температура плавления желе, °С, не ниже	18
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,4
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	То же

1.4. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле, на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1.2—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Консервы принимают партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю проводят повторные испытания на удвоенной выборке от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79; ГОСТ 8756.18—70; ГОСТ 26186—84; ГОСТ 26669—85; ГОСТ 10444.0—75; ГОСТ 10444.1—84; ГОСТ 10444.3—85; ГОСТ 10444.4—85; ГОСТ 10444.7—86; ГОСТ 10444.15—75. Определение солей свинца по ГОСТ 26932—86, олова — по ГОСТ 26935—86, определение температуры плавления желе — по ГОСТ 8756.17—70.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—82 массой нетто для банок № 8—325 г, № 9 — 350 г, № 12—500 г.

4.2. Фасование, упаковывание, маркирование консервов — по ГОСТ 13534—78.

На этикетках банок с консервами должно быть указано: «Состав консервов: кусочки мяса на костях, шейки, желудок, печень, сердце, соль, желатин. Консервы употреблять в охлажденном состоянии».

4.1—4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

4.4. Тара и упаковка консервов, предназначенных к отправке в районы Крайнего Севера и отдаленные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

4.5. Транспортную тару маркируют по ГОСТ 14192—77.

4.6. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

4.7. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов — два года со дня изготовления.

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *М. И. Максимова*
Корректор *Е. И. Евтеева*

Сдано в наб. 04.08.88 Подп.в печ. 30.09.88 0,25 усл. п. л. 0,25 усл. кр.-отт. 0,20 уч.-изд. л. Тир. 8000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 2678

gost.e-ecolog.ru