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

ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

ГОСТ 7990—56

Canned kidneys in tomato sauce.
Specifications

ОКП 92 1600

Дата введения 01.10.56

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из говяжьих, бараньих или свиных почек, обжаренных в горячем костном жире, уложенных в банки и залитых томатным соусом. Наполненные банки герметически укупоривают и стерилизуют.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1а. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1. Для приготовления консервов «Почки в томатном соусе» применяют следующие сырье и материалы:

а) почки от всех видов животных (крупного рогатого скота, свиней и баранов) в остывшем, охлажденном и мороженом (после полной дефростации) состоянии по техническим условиям, утверждаемым в установленном порядке;

б) жир топленый пищевой костный по ГОСТ 25292 не ниже первого сорта;

в) сахар-песок по ГОСТ 21;

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

д) перец черный молотый;

е) томатное пюре или томатную пасту по ГОСТ 3343;

ж) муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574 не ниже первого сорта;

з) лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

и) уксус 30 %-ный.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2. **(Исключен, Изм. № 3).**

3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателя	Характеристика
а) Вкус и запах	Свойственные почкам в томатном соусе, без постороннего привкуса и запаха
б) Внешний вид и консистенция почек	Цвет ломтиков почек на разрезе серый, с коричневой сердцевиной; допускаются ломтики с жировой прослойкой; ломтики почек, равномерно нарезанные, упругие, непережаренные

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

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика
в) Внешний вид соуса	Однородный, без комков муки, оранжево-красного цвета, допускается коричневатый оттенок
г) Соотношение массы почек и соуса в % к массе нетто	Почек 65—67, соуса 35—33
д) Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,6
е) Массовая доля белка, %, не менее	10
ж) Посторонние примеси	Не допускаются

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

6. Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в соответствии с установленным порядком.

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

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

Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Определение белка — не реже одного раза в месяц.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

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

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

5—7. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8. Фасование консервов производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто для № 3 и № 4 — 250 г, № 12 — 550 г, № 8 — 325 г, № 9 — 370 г.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

9. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 13534.

На этикетке банок с консервами должны быть указаны: «Состав консервов: почки говяжьи или свиные, или бараньи, жир костный, сахар, соль, мука, лук, перец, томат-паста», «Рекомендуется перед вскрытием банку разогреть 10—15 мин в кипящей воде», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

9а. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

10. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

11. Консервы хранят при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %. Срок хранения консервов — один год со дня выработки.

10, 11. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ»

Наименование продукции	Обозначение банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Почки говяжьи в томатном соусе			92 1629 3600
в металлических банках	3 и 4	250	92 1629 3614
То же	8	325	92 1629 3618
»	9	350	92 1629 3624
»	9	370	92 1629 3626
»	12	550	92 1629 3641
Почки бараньи в томатном соусе			92 1629 3700
в металлических банках	3 и 4	250	92 1629 3714
То же	8	325	92 1629 3718
»	9	350	92 1629 3724
»	9	370	92 1629 3726
»	12	550	92 1629 3741
Почки свиные в томатном соусе			92 1629 3800
в металлических банках	3 и 4	250	92 1629 3814
То же	8	325	92 1629 3818
»	9	350	92 1629 3824
»	9	370	92 1629 3826
»	12	550	92 1629 3841

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов от 14.05.56

3. ВЗАМЕН ОСТ НКММП 45

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1в	ГОСТ 21650—76	10
ГОСТ 1723—86	1з	ГОСТ 24597—81	10
ГОСТ 3343—89	1е	ГОСТ 25011—81	7
ГОСТ 5981—88	8	ГОСТ 25292—82	1б
ГОСТ 7587—71	1з	ГОСТ 26186—84	7
ГОСТ 8756.0—70	5, 7	ГОСТ 26574—85	1ж
ГОСТ 8756.1—79	7	ГОСТ 26668—85	7
ГОСТ 8756.18—70	7	ГОСТ 26669—85	7
ГОСТ 10444.2—94	7	ГОСТ 26671—85	7
ГОСТ 10444.7−86	7	ГОСТ 26927—86	7
ГОСТ 10444.9—88	7	ГОСТ 26930−86	7
ГОСТ 10444.15—94	7	ГОСТ 26931−86	7
ГОСТ 13358—84	9а	ГОСТ 26932—86	7
ГОСТ 13516—86	9а	ГОСТ 26933—86	7
ГОСТ 13534—89	9	ГОСТ 26934—86	7
ГОСТ 13830—97	1г	ГОСТ 26935—86	7

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в августе 1969 г., июне 1980 г., ноябре 1989 г. (ИУС 10—69, 8—80, 2—90)

gost.e-ecolog.ru