Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**Консервы мясные**
**«БАРАНИНА ТУШЕНАЯ»**
**Технические условия**

**ГОСТ 698—84**

Canned meat «stewed mutton».
Specifications

ОКП 92 1613

**Дата введения 01.01.85**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы «Баранина тушеная» выпускают высшего и первого сортов.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

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

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.4. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

баранину по ГОСТ 1935, первой и второй категорий упитанности, остывшую, охлажденную и замороженную не более одного раза;

жир-сырец бараний;

жир топленый пищевой бараний или костный по ГОСТ 25292;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или 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;

лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5. Консервы «Баранина тушеная» должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование сырья | Массовая доля компонентов, %, по сортам | |
|---|---|---|
| | высшему | первому |
| Баранина жилованная от баранины первой категории упитанности | 87,00 | — |
| Баранина жилованная от баранины второй категории упитанности | — | 87,00 |
| Жир-сырец бараний | 10,50 | 10,50 |
| Лук репчатый очищенный измельченный | 1,33 | 1,33 |
| Соль поваренная | 1,14 | 1,14 |
| Перец черный молотый | 0,01 | 0,01 |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 |

Примечания:

1. Допускается применение топленого бараньего или костного жира в том же количестве.
2. Допускается применение сушеного репчатого лука в период с марта по август из расчета: 1 кг свежего — 0,25 кг сушеного.

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

**Издание официальное** ★О

**Перепечатка воспрещена**



gost.e-ecolog.ru

1.6. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма по сортам | |
|---|---|---|
| | высшему | первому |
| Запах и вкус | Свойственные тушеной баранине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса | |
| Внешний вид и консистенция мяса | Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, непереваренное, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов | |
| | При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются | При осторожном извлечении из банки допускается частичное распадание кусочков |
| Внешний вид мясного сока | В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока | |
| Массовая доля мяса и жира, %, не менее | 56,5 | 54,00 |
| Массовая доля жира, %, не более | 17,0 | 17,00 |
| Массовая доля поваренной соли, % | 1,0—1,5 | |
| Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более | 0,02 | |
| Массовая доля солей свинца, %, не более | 0,0001 | |
| Посторонние примеси | Не допускаются | |

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.7. 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.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 26313.

2.2. Посторонние примеси изготовитель определяет периодически по требованию потребителя.

2.3. Определение остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. 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, определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935. Определение цвета мясного сока и посторонних примесей проводят визуально.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.2. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

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

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981, № 3, 4, 8, 9, 43, 12, 14 и стеклянные банки по ГОСТ 5717, типов 1—82—500, 1—82—1000.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 и 4 — 250 г; № 8 — 325 г; № 9 — 338 г; № 43 — 425 г; № 12 — 525 г; № 14 — 2900 г; типа 1—82—500—500 г; типа 1—82—1000—950 г.

4.2. Упаковку и маркировку консервов производят по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должны быть указаны: «Состав: баранина, жир, лук, соль, специи. Перед употреблением разогреть», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

**(Измененная редакция. Изм. № 1).**

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

4.4. **(Исключен. Изм. № 1).**

4.5. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют 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.

4.6. Длительное хранение консервов осуществляется:

в отапливаемых складах при относительной влажности воздуха не более 75 %:

в банках из жести горячего лужения II класса:

в лакированных или литографированных снаружи — 6 лет;

в нелакированных и нелитографированных — 5 лет;

в банках из жести горячего лужения I класса — 5 лет;

в банках из жести электролитического лужения II, III и ДIII классов:

в лакированных ФЛ-559 — 3 года;

в покрытых белковоустойчивой эмалью — 5 лет;

в банках из алюминия — 4 года;

в неотапливаемых складах:

в банках из жести горячего лужения II класса:

в лакированных или литографированных снаружи — 4 года;

в нелакированных и нелитографированных — 4 года;

в банках из жести горячего лужения I класса — 4 года;

в банках из жести электролитического лужения II, III и ДIII классов:

в лакированных ФЛ-559 — 3 года;

в покрытых белковоустойчивой эмалью — 4 года;

в банках из алюминия — 4 года.

4.5, 4.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

*ПРИЛОЖЕНИЕ*
*Обязательное*

## ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ КОНСЕРВОВ «БАРАНИНА ТУШЕНАЯ»

| Принятое обозначение банок | Наименование продукции, сорта, масса нетто | Код ОКП |
|---|---|---|
| | Баранина тушеная высшего сорта | 92 1613 0100 |
| 3 и 4 | в жестяных банках 250 г | 92 1613 0114 |
| 3 | в алюминиевых банках 250 г | — |
| 8 | в жестяных банках 325 г | 92 1613 0118 |
| 8 | в алюминиевых банках 325 г | — |
| 9 | в жестяных банках 338 г | 92 1613 0121 |
| 43 | в жестяных банках 425 г | — |
| 12 | в жестяных банках 525 г | 92 1613 0141 |
| 14 | в жестяных банках 2900 г | 92 1613 0168 |
| 1—82—500 | в стеклянных банках 500 г | 92 1613 0175 |
| 1—82—1000 | в стеклянных банках 950 г | 92 1613 0184 |
| | Баранина тушеная первого сорта | 92 1613 0200 |
| 3 и 4 | в жестяных банках 250 г | 92 1613 0214 |
| 3 | в алюминиевых банках 250 г | — |
| 8 | в жестяных банках 325 г | 92 1613 0218 |
| 8 | в алюминиевых банках 325 г | — |
| 9 | в жестяных банках 338 г | 92 1613 0221 |
| 43 | в жестяных банках 425 г | — |
| 12 | в жестяных банках 525 г | 92 1613 0241 |
| 14 | в жестяных банках 2900 г | 92 1613 0268 |
| 1—82—500 | в стеклянных банках 500 г | 92 1613 0275 |
| 1—82—1000 | в стеклянных банках 950 г | 92 1613 0284 |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 10.02.84 № 461**

**3. ВЗАМЕН ГОСТ 698—56**

**4. Срок первой проверки — 1991 г.; периодичность проверки — 5 лет**

**5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|---|---|
| ГОСТ 1723—86 | 1.4 | ГОСТ 17594—81 | 1.4 |
| ГОСТ 1935—55 | 1.4 | ГОСТ 21650—76 | 4.5 |
| ГОСТ 5717−91 | 4.1 | ГОСТ 24597—81 | 4.5 |
| ГОСТ 5981—88 | 4.1 | ГОСТ 25292—82 | 1.4 |
| ГОСТ 7587—71 | 1.4 | ГОСТ 26186—84 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.0—70 | 3.1 | ГОСТ 26313—84 | 2.1 |
| ГОСТ 8756.1—79 | 3.1 | ГОСТ 26668—85 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 3.1 | ГОСТ 26669—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 3.2 | ГОСТ 26671—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 3.2 | ГОСТ 26927—86 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.9—88 | 3.2 | ГОСТ 26930—86 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.15—94 | 3.2 | ГОСТ 26931—86 | 3.1 |
| ГОСТ 13358—84 | 4.3 | ГОСТ 26932—86 | 3.1 |
| ГОСТ 13516—86 | 4.3 | ГОСТ 26933—86 | 3.1 |
| ГОСТ 13534—89 | 4.2 | ГОСТ 26934—86 | 3.1 |
| ГОСТ 13830—97 | 1.4 | ГОСТ 26935—86 | 3.1 |
| ГОСТ 15846—79 | 4.7 | ГОСТ 30425—97 | 3.2 |

**6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)**

**7. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в марте 1988 г. (ИУС 7—88)**



gost.e-ecolog.ru