ГОСТ 697—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

# «СВИНИНА ТУШЕНАЯ»

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91:637.517.4:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**Консервы мясные**

**«СВИНИНА ТУШЕНАЯ»**

**Технические условия**

**ГОСТ 697—84**

Canned meat «Stewed pork». Specifications

ОКП 92 1612 0100

**Дата введения 01.01.85**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.3. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы: свинину по ГОСТ 7724 второй категории без шкуры, в шкуре обрезную, четвертой категории без шкуры, в шкуре туши подсвинков со шкурой и шпиком толщиной не более 1,5 см, остывшую, охлажденную, замороженную не более одного раза, кроме мяса хряков и мяса с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком;

свинину особых поставок со шкурой и шпиком толщиной не более 1,5 см;

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).**

1.4. Консервы «Свинина тушеная» должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование сырья | Массовая доля компонентов, % |
|---|---|
| Свинина жилованная | 97,50 |
| Лук репчатый очищенный измельченный | 1,33 |
| Соль поваренная | 1,14 |
| Перец черный молотый | 0,01 |
| Лавровый лист | 0,02 |

Примечание. Допускается применение сушеного репчатого лука в период с марта по август из расчета: 1 кг свежего — 0,25 кг сушеного.

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

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

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

★О

© Издательство стандартов, 1984
© ИПК Издательство стандартов, 2002

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Запах и вкус | Свойственные тушеной свинине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса |
| Внешний вид и консистенция мяса | Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, неперевареное, без костей, хрящей, сухожилий, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов.<br>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.<br>Допускается незначительная мутноватость мясного сока |
| Массовая доля мяса и жира, %, не менее | 59,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 35 |
| Массовая доля поваренной соли, % | 1,0—1,5 |
| Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более | 0,02 |
| Массовая доля солей свинца (в пересчете на свинец), %, не более | 0,0001 |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

1.6. 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 8756.0.

2.2. Посторонние примеси изготовитель определяет периодически по требованию потребителя.

2.3. Олово и свинец определяют не ранее чем через 6 мес после изготовления консервов.

2.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186. Определение олова — по ГОСТ 26935. Определение свинца — по методике, утвержденной Министерством здравоохранения СССР. Определение цвета мясного сока производится визуально.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

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, 46, 43, 12, 14, прямоугольные банки по нормативно-технической документации и стеклянные банки по ГОСТ 5717, типов 1—82—350, 1—82—650, 1—82—1000.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 и 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 338 г, № 46 — 385 г, № 43 — 425 г, № 12 — 525 г, № 14 — 2900 г, в прямоугольной банке — 240 г, типа 1 — 82—350—350 г, типа 1—82—500—500 г, типа 1—82—650—600 г, типа 1—82—1000—950 г.

4.2. Упаковку и маркировку консервов производят по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должны быть указаны: «Перед употреблением разогреть. Состав: свинина, лук, соль, специи», 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 транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. 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 соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке:

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 МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «СВИНИНА ТУШЕНАЯ»

| Наименование продукции | Принятые обозначения банок | Масса нетто, г | Код ОКП |
|---|---|---|---|
| Свинина тушеная | | | 92 1612 0100 |
| в металлических банках | Прямоугольная | 240 | 92 1612 0113 |
| » » | 3 и 4 | 250 | 92 1612 0114 |
| » » | 8 | 325 | 92 1612 0118 |
| » » | 9 | 338 | 92 1612 0121 |
| » » | 46 | 385 | 92 1612 0127 |
| » » | 43 | 425 | 92 1612 0128 |
| » » | 12 | 525 | 92 1612 0141 |
| » » | 14 | 2900 | 92 1612 0168 |
| в стеклянных банках | 1—82—350 | 350 | 92 1612 0172 |
| » » | 1—82—500 | 500 | 92 1612 0175 |
| » » | 1—82—600 | 600 | 92 1612 0181 |
| » » | 1—82—1000 | 950 | 92 1612 0184 |

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 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 697—56**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|---|---|
| ГОСТ 1723—86 | 1.3 | ГОСТ 13516—86 | 4.3 |
| ГОСТ 5717−91 | 4.1 | ГОСТ 13534—89 | 4.2 |
| ГОСТ 5981—88 | 4.1 | ГОСТ 13830—97 | 1.3 |
| ГОСТ 7587—71 | 1.3 | ГОСТ 15846—79 | 4.7 |
| ГОСТ 7724—77 | 1.3 | ГОСТ 17594—81 | 1.3 |
| ГОСТ 8756.0—70 | 2.1, 3.1 | ГОСТ 21650—76 | 4.5 |
| ГОСТ 8756.1—79 | 3.2 | ГОСТ 24597—81 | 4.5 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 3.2 | ГОСТ 26186—84 | 3.2 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 3.3 | ГОСТ 26668—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 3.3 | ГОСТ 26669—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.9—88 | 3.3 | ГОСТ 26671—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.15—94 | 3.3 | ГОСТ 26935—86 | 3.2 |
| ГОСТ 13358—84 | 4.3 | ГОСТ 30425—97 | 3.3 |

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

**6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2002 г.) с Изменением № 1, утвержденным в январе 1988 г. (ИУС 4—88)**

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 21.11.2002. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,57.
Тираж 87 экз. С 8616. Зак. 338.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Отпечатано в ИПК Издательство стандартов.

gost.e-ecolog.ru