МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «МЯСО ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91:637.54:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «МЯСО ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

Технические условия

ГОСТ 28589—90

Canned meat. «Poultry meat in its own juice». Specifications

МКС 67.120.20
ОКП 92 1627

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, выработанные из мяса цыплят, цыплят-бройлеров, кур, уток, утят, индеек, гусей с добавлением моркови или белых кореньев, соли, специй.

Требования безопасности продукции изложены в пп. 1.4.4, 1.4.5, маркировка — 1.6.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.3. Ассортимент

В зависимости от применяемого сырья консервы выпускают следующих наименований:

мясо цыпленка в собственном соку;

мясо кур в собственном соку;

мясо уток в собственном соку;

мясо индеек в собственном соку;

мясо гусей в собственном соку.

1.4. Характеристики

1.4.1. Для выработки консервов применяют:

тушки цыплят, цыплят-бройлеров, кур, уток, утят, индеек, гусей по ГОСТ 21784* и по ГОСТ 25391**, потрошеные, охлажденные или мороженые второй категории со сроком хранения не более 3 мес, а также не соответствующие требованиям второй категории по качеству обработки;

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

перец черный молотый по ГОСТ 29050;

морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;

морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588*[4];

коренья белые свежие петрушки или пастернака по нормативно-технической документации;

коренья белые петрушки или пастернака сушеные по ГОСТ 16731*[5];

лист лавровый сухой по ГОСТ 17594.

---

* ГОСТ 21784—76 На территории Российской Федерации в части мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров) действует ГОСТ Р 52702—2006.

** ГОСТ 25391—82 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52702—2006.

*** ГОСТ 13830—97 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

*[4] ГОСТ 7588—71 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

*[5] ГОСТ 16371—71 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 2001
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Примечание. Не допускаются для выработки консервов тушки, замороженные более одного раза, с изменившимся цветом мышечной ткани и жира, плохо обескровленные, тощие.

Допускается применение аналогичных видов отечественного и импортного сырья и материалов по качеству не ниже вышеуказанных. Отечественное сырье и материалы должны соответствовать требованиям действующей документации, согласованной с органами здравоохранения, импортные — должны быть разрешены к применению органами здравоохранения.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4.2. Консервы должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Часть тушки одного вида птицы	97,4
Морковь или белый корень, свежие измельченные	1,53
Соль поваренная пищевая	1,00
Перец черный молотый	0,05
Лист лавровый	0,02

Примечание. Допускается применение сушеной моркови или белых кореньев петрушки, или пастернака, гидратированных в воде в соотношении 1:9, взамен свежих в том же количестве.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Куски мяса на костях данного вида птицы в желе или бульоне с видимыми включениями специй, моркови или белого корня. Поверхность кожи без пеньков, волосовидных перьев, кровоподтеков
Цвет мяса	Свойственный вареному мясу данного вида птицы
Цвет желе (бульона)	От золотисто-желтого до темно-желтого
Запах и вкус	Приятные, свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями и кореньями, без посторонних запаха и привкуса
Консистенция	Мясо сочное, легко отделяется от кости
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,0—1,3
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечание. Норма массовой доли белка и жира для каждого наименования консервов приведена в приложении 2.

1.4.4. Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, нитратов и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные органами здравоохранения.

1.4.5. По микробиологическим показателям консервы «Мясо птицы в собственном соку» должны соответствовать требованиям промышленной стерильности, установленными органами здравоохранения для консервов группы А.

1.4.4, 1.4.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5. Упаковка

1.5.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 3, 8, 9, 12, 6, 63 и в стеклянные — по ГОСТ 5717.2 типов 1—82—500 и 1—82—650. Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 — 250 г; № 6 — 240 г; № 63 — 470 г; № 8 — 325 г; № 9 — 350 г; № 12 — 525 г; типа 1—82—500 — 500 г; типа 1—82—650—650 г.

Предельные отклонения массы нетто — по ГОСТ 13534.

На дно и под крышку нелакированных металлических банок укладывают прокладки из пергаментной бумаги по ГОСТ 1341 марки А.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5.2. Упаковка — по ГОСТ 13534.

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должно быть указано:

состав — мясо соответствующего вида птицы, морковь или белый корень, соль, перец черный молотый, лавровый лист;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность);

информация о сертификации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 13534 с дополнительным нанесением манипуляционного знака «Ограничение температуры».

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

2.2. Показатель массовой доли белка изготовитель определяет только по требованию контролирующей организации или потребителя. Показатели массовой доли хлористого натрия и жира изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в 10 сут, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

При получении неудовлетворительных результатов испытания переводят в приемо-сдаточные до получения положительных результатов на трех партиях.

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов и нитратов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами здравоохранения и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4. 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, утвержденных в установленном порядке.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186.

Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935. Определение содержания антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным в установленном порядке. Определение посторонних примесей проводят визуально.

Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2*, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 30425.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование консервов — по ГОСТ 13534.

4.2. Консервы хранят на складах в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок годности консервов — 2 года со дня изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции и вид тары	Обозначение банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Мясо цыпленка в собственном соку			92 1627 1200
в металлических банках	3	250	92 1627 1213
То же	8	325	92 1627 1216
»	9	350	92 1627 1218
»	12	525	92 1627 1228
в стеклянных банках	1—82—500	500	92 1627 1276
То же	1—82—650	650	92 1627 1279
Мясо курицы в собственном соку			92 1627 0500
в металлических банках	3	250	92 1627 0513
То же	8	325	92 1627 0516
»	9	350	92 1627 0518
»	12	525	92 1627 0528
в стеклянных банках	1—82—500	500	92 1627 0576
То же	1—82—650	650	92 1627 0579
Мясо утки в собственном соку			92 1627 0700
в металлических банках	3	250	92 1627 0713
То же	8	325	92 1627 0716
»	9	350	92 1627 0718
»	12	525	92 1627 0728
в стеклянных банках	1—82—500	500	92 1627 0776
То же	1—82—650	650	92 1627 0779
Мясо индейки в собственном соку			92 1627 0800
в металлических банках	3	250	92 1627 0813
То же	8	325	92 1627 0816
»	9	350	92 1627 0818
»	12	525	92 1627 0828
в стеклянных банках	1—82—500	500	92 1627 0876
То же	1—82—650	650	92 1627 0879
Мясо гуся в собственном соку			92 1627 0900
в металлических банках	3	250	92 1627 0913
То же	8	325	92 1627 0916
»	9	350	92 1627 0918
»	12	525	92 1627 0928
в стеклянных банках	1—82—500	500	92 1627 0976
То же	1—82—650	650	92 1627 0979

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

МАССОВАЯ ДОЛЯ БЕЛКА И ЖИРА В КОНСЕРВАХ

Наименование консервов	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более
Мясо цыплят в собственном соку	15	16
Мясо кур в собственном соку	16	20
Мясо уток в собственном соку	12	24
Мясо индеек в собственном соку	17	19
Мясо гусей в собственном соку	14	24

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным производственно-научным объединением «Союзптицепром»

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.07.90 № 1759

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 15 от 28.05.99)

Зарегистрирован Техническим секретариатом МГС № 3346

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 11866—66, ГОСТ 10010—74, ГОСТ 9162—74, ТУ 10—02—01—14—86, ТУ 49 РСФСР 432—82

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.5.1	ГОСТ 17594—81	1.4.1
ГОСТ 1721—85	1.4.1	ГОСТ 21784—76	1.4.1
ГОСТ 5717.2—2003	1.5.1	ГОСТ 25011—81	3.2
ГОСТ 5981—88	1.5.1	ГОСТ 25391—82	1.4.1
ГОСТ 7588—71	1.5.1	ГОСТ 26183—84	3.2
ГОСТ 8756.0—70	1.4.1	ГОСТ 26186—84	3.2
ГОСТ 8756.1—79	2.1, 3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.2	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 10444.11—89	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 10444.12—88	3.2	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 10444.14—91	3.2	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 13534—89	3.2	ГОСТ 26935—86	3.2
ГОСТ 13830—97	1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 4.1	ГОСТ 30425—97	3.2
ГОСТ 16731—71	1.4.1	ОСТ 18279—76	1.4.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ИЗДАНИЕ (июнь 2009 г.) с Изменением № 1, принятым в октябре 1999 г. (ИУС 12—99)

gost.e-ecolog.ru