

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 19343—73

Издание официальное

БЗ 9—91

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 615.361.33.002.3:006.354 Группа Н15

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Frozen pigs' stomachs.
Specifications

ГОСТ
19343—73

ОКП 92 1823 1240

Срок действия с 01.01.75
до 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на замороженные свиные желудки, предназначенные для производства пептона, используемого для приготовления питательной среды для бактериологических исследований, допущенные для использования ветеринарным надзором.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свиные желудки должны быть обработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.
(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. По органолептическим и физическим показателям желудки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Издание официальное
★

© Издательство стандартов, 1973
© Издательство стандартов, 1992
Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и запах	Желудки со слизистой оболочкой, в целом виде, освобожденные от пищевых масс, очищенные снаружи от жира и связок, промытые, без патологических изменений и постороннего запаха. Заморожены блоками высотой 9—11 см серозной оболочкой наружу
Цвет	Беловато-серый с розоватым оттенком
Температура в толще блока, °С, не выше	Минус 20

Примечание. Не допускаются свиные желудки дважды замороженные.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Желудки принимают партиями. Под партией понимают любое количество свиных желудков, полученных от убоя свиней, выработанное в течение одной смены и оформленное одним документом о качестве.

2.2. Соответствие упаковки, маркировки требованиям настоящего стандарта и отсутствие следов подмокания и подтеков проверяют на каждом ящике.

2.3. Для контроля соответствия качества желудков требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 5% упаковочных единиц, но не менее 5 ящиков.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей, проверке подвергают всю партию.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2а. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

2а.1. Определение внешнего вида, цвета и запаха

Внешний вид и цвет замороженных свиных желудков определяют визуально при дневном свете.

Запах определяют органолептически.

2а.2. Определение температуры

2а.2.1. *Аппаратура*

термометр стеклянный жидкостный (нертутный) по ГОСТ 28498—90.

измеритель температуры полупроводниковый (ПИТ)

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2а2.2. *Проведение испытания*

В замороженных блоках свиных желудков делают отверстие и определяют температуру на глубине 2—3 см термометром или полупроводниковым измерителем температур.

Разд. 2а. **(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Замороженные свиные желудки упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13361—84 или картонные — по ГОСТ 13513—86

Масса нетто упакованных желудков не должна превышать в килограммах: 20 — в дощатых ящиках, 10 — в картонных ящиках.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Ящики должны быть выстланы пергаментом марки А по ГОСТ 1341—84 или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354—82.

Допускается применение других полимерных пленок с низкой влаго- и воздухопроницаемостью, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

3.3. В заполненных ящиках выступающие края пергамента или пленки должны полностью закрывать желудки.

Укладывание желудков должно быть плотным, не допускающим их перемещения при встряхивании.

3.4. **(Исключен, Изм. № 3).**

3.5. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) его товарного знака;

наименования продукции, вида скота;

массы нетто и брутто;

даты сбора желудков;

обозначения настоящего стандарта.

В каждый ящик вкладывается ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) его товарного знака;

наименования продукции, вида скота;

массы нетто;

даты упаковщика.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.6. Желудки хранят в упакованном виде в холодильной камере отдельно или вместе с мясом и мясопродуктами при температуре не выше минус 20°С.

3.7. Ящики с желудками должны быть установлены в камере на деревянных стеллажах трафаретом наружу. Расстояние от стен должно быть 1,5 м, от дверей — 3 м.

3.8. Во время хранения желудков в холодильной камере каждую упаковочную единицу подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного стандартом срока хранения.

3.9. Срок хранения желудков с момента их сбора — один год.

3.10. Замороженные желудки транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на железнодорожном, морском, речном, автомобильном и воздушном транспорте при температуре не выше минус 20°С на всем пути следования.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

РАЗРАБОТЧИКИ

В. М. Горбатов, канд. техн. наук; **Б. А. Севостьянов**, канд. биол. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29.12.73 № 2857

3. **ВЗАМЕН** ОСТ НКВТ 7360/335

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—84	3.2
ГОСТ 10354—82	3.2
ГОСТ 13361—84	3.1
ГОСТ 13513—86	3.1
ГОСТ 14192—77	3.5
ГОСТ 28498—90	2а.2.1

5. Срок действия продлен до 01.01.95 Постановлением Госстандарта СССР от 09.06.89 № 1525

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (апрель 1992 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в августе 1979 г., июле 1984 г., июне 1989 г. (ИУС 9—79, 11—84, 9—89)

Редактор *Л. И. Нахимова*
Технический редактор *О. Н. Никитина*
Корректор *В И. Варенцова*

Сдано в наб. 21.05.92 Подп. в печ. 22 06.92 Усл печ. л. 0,5 Усл. кр.-отт. 0,5. Уч.-изд. л. 0,25. Тир. 2111 экз

та» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер.
тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 1231

gost.e-ecolog.ru