Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БЛЮДА КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОБЕДЕННЫЕ ДЛЯ СПЕЦПОТРЕБИТЕЛЯ

Технические условия

ГОСТ 18487—80

Canned dinner courses for special consumer. Specifications

ОКП 91 6121, 91 6123

Дата введения 01.01.81

Настоящий стандарт распространяется на консервы — первые и вторые обеденные блюда, — изготовленные из свежих и соленых овощей, картофеля, круп, бобовых, макаронных изделий с мясом, с добавлением жира, томатной пасты, соли, сахара и пряностей, фасованные в металлические лакированные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Консервы предназначены для питания спецпотребителя.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы — первые и вторые обеденные блюда — вырабатывают в следующем ассортименте:

а) первые обеденные блюда:

борщ флотский с мясом,
суп-рассольник с мясом,
суп рисовый с овощами и мясом,
суп фасолевый с овощами и мясом,
суп гороховый с мясом и зеленью,
суп крестьянский с мясом;

б) вторые обеденные блюда:

фасоль с овощами и мясом,
фасоль с овощами и мясом «Полевая»,
горох с овощами и мясом,
горох с овощами и мясом «Полевой»,
каша гречневая с мясом «Особая»,
каша гречневая с мясом «Полевая»,
каша рисовая с мясом «Особая»,
каша по-тамбовски с мясом,
плов с бараниной,
капуста тушеная с мясом «Особая»,
капуста тушеная с мясом «Полевая»,
рагу овощное с мясом «Особое»,
рагу овощное с мясом «Полевое»,
картофель тушеный с мясом,
картофель тушеный с мясом «Полевой»,
макароны с мясом по-флотски,
голубцы с мясом по-флотски.

1.2. Коды ОКП на продукцию приведены в приложении.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления консервов в зависимости от рецептуры должны применяться следующие сырье и материалы:

картофель свежий для переработки по ГОСТ 26832;
капуста белокочанная свежая по ГОСТ 1724;
свекла столовая свежая по ГОСТ 1722;
морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
зелень (петрушки, укропа, сельдерея) свежая;
зелень быстрозамороженная;
белые коренья свежие;
белые коренья сушеные по ГОСТ 16731;
огурцы соленые по ГОСТ 7180;
мука пшеничная 72 или 75 %-ного помолов;
макароны яичные по ГОСТ 875;
рис шлифованный или полированный не ниже первого сорта по ГОСТ 6292;
крупа гречневая не ниже первого сорта по ГОСТ 5550;
крупа овсяная по ГОСТ 3034;
крупа перловая № 1 и 2 по ГОСТ 5784;
крупа пшено шлифованное не ниже 1-го сорта по ГОСТ 572;
фасоль продовольственная (кроме темноокрашенной) по ГОСТ 7758;
горох по ГОСТ 28674;
горох лущеный по ГОСТ 6201;
мясо-говядина в полутушах или четвертинах I и II категории по ГОСТ 779;
мясо-свинина в тушах и полутушах мясная, обрезная по ГОСТ 7724;
мясо-баранина в тушах I категории по ГОСТ 1935;
жир животный топленый (свиной или говяжий) не ниже первого сорта;
масло коровье топленое не ниже первого сорта по ГОСТ 37;
комбижир;
томат-паста по ГОСТ 3343;
сахар-песок по ГОСТ 21;
соль поваренная пищевая затаренная выварочная не ниже первого сорта помолов № 0 и № 1 по ГОСТ 13830*;
перец черный;
перец душистый;
лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594;
кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
глутаминат натрия;
вода питьевая по ГОСТ 2874**.

На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, нитратов и остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые нормы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

2.3. По органолептическим показателям первые обеденные блюда после разведения и 5-минутного кипячения и вторые обеденные блюда после разогревания должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

---

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры, это смесь равномерно нарезанных овощей с мясом. Овощи нарезаны в виде кубиков или брусочков, в основной массе сохранивших форму резки. Мясо без кровесгустков и включений грубой соединительной ткани, кусочками разнообразной формы, для макарон по-флотски — в виде фарша. Голубцы, одинаковые по величине, в соусе. Капустные листья целые, аккуратно завернутые. Зерна бобовых, в основной массе однородные по величине, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями. Допускается наличие бобов фасоли других цветов, кроме черных, не более 10 % (по счету) и для крупы и макарон — наличие единичных комков и незначительной разваренности риса
Вкус, запах и цвет	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются. Капустные листья в голубцах оливкового цвета. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банок
Консистенция	Корнеплодов — плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капусты, гороха, фасоли, макарон и круп — мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля, фасоли, гороха. Мяса — сочная, нежесткая, непереваренная, без костей и хрящей
Посторонние примеси	Не допускаются

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.4. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование консервов	Наименование показателя и норма					
	Массовая доля мяса при закладке, %, не менее	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее	Массовая доля хлоридов, %	Титруемая кислотность, %, не более	Степень разведения перед приготовлением
Борщ флотский с мясом	11,0	20	3,5	1,8—2,1	0,40	1 : 1
Суп-рассольник с мясом	11,0	22	3,5	1,8—2,1	0,50	1 : 1
Суп рисовый с овощами и мясом	11,0	23	3,5	1,2—1,5	0,35	1 : 1
Суп фасолевый с овощами и мясом	11,0	23	3,5	1,2—1,5	0,35	1 : 1
Суп гороховый с мясом и зеленью	11,0	23	3,5	1,2—1,5	0,35	1 : 1
Суп крестьянский с мясом	11,0	21	3,5	1,6—1,9	0,40	1 : 1
Фасоль с овощами и мясом	22,0	27	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Фасоль с овощами и мясом «Полевая»	11,0	25	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Горох с овощами и мясом	22,0	28	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Горох с овощами и мясом «Полевой»	11,0	25	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Каша гречневая с мясом «Особая»	26,0	31	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Каша гречневая с мясом «Полевая»	12,6	28	3	0,9—1,1	0,35	—
Каша рисовая с мясом «Особая»	26,0	31	3	0,9—1,1	0,35	—

Окончание табл. 2

Наименование консервов	Наименование показателя и норма					
	Массовая доля мяса при закладке, %, не менее	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее	Массовая доля хлоридов, %	Титруемая кислотность, %, не более	Степень разведения перед приготовлением
Каша по-тамбовски с мясом	22,0	27	3	0,9—1,1	0,35	—
Плов с бараниной	23,0	27	3	0,9—1,1	0,35	—
Капуста тушеная с мясом «Особая»	26,0	21	3	0,9—1,1	0,50	—
Капуста тушеная с мясом «Полевая»	12,6	20	3	0,9—1,1	0,50	—
Рагу овощное с мясом «Особое»	22,0	26	3	1,1—1,3	0,40	—
Рагу овощное с мясом «Полевое»	11,0	24	3	1,1—1,3	0,40	—
Картофель тушеный с мясом	22,0	23	3	0,9—1,1	0,40	—
Картофель тушеный с мясом «Полевой»	11,0	23	3	0,9—1,1	0,40	—
Макароны с мясом по-флотски	22,0	28	3	1,2—1,5	0,35	—
Голубцы с мясом по-флотски	22,0	16	3	1,0—1,2	0,50	—

Массовая доля тяжелых металлов, %, не более:
меди — 0,001;
олова — 0,020.

Примечания:

1. Нормы физико-химических показателей установлены для консервов без разведения.
2. Массовая доля мяса установлена по рецептуре.
3. Титруемая кислотность представлена в пересчете на яблочную кислоту, а для рассольника — в пересчете на молочную кислоту.
4. **(Исключено, Изм. № 3).**

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

2.5. Микробиологические показатели консервов должны устанавливаться в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.6. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89* Министерства здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.3. Периодичность проверки токсичных элементов и реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 28562, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26935, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.2. Контроль массовой доли мяса в консервах проводят по фактической закладке в процессе изготовления консервов.

4.3. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

4.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9 по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы фасуют в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981: первые и вторые обеденные блюда — в банки 9, 13, а вторые обеденные блюда со словом «Полевая» — в банку 9.

Масса нетто продукта в металлической банке 9 должна быть 350 г, в банке 13 — 870 г. Для консервов «Голубцы с мясом по-флотски» количество голубцов в банке 13 должно быть не менее трех.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.2. Консервы фасуют, упаковывают и маркируют по ГОСТ 13534.

На этикетке, кроме установленных стандартом обозначений, указывают: «для спецпотребителя» и приводят информационные данные о пищевой и энергетической ценности (калорийности) 100 г продукта.

Консервы упаковывают в ящики № 11, 29 из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.3. Тара и упаковка, предназначенные для продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

5.4. Транспортная маркировка должна производиться по ГОСТ 14192.

5.5. Транспортирование консервов производят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

5.4, 5.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5.6. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий применения, транспортирования и хранения.

6.2. Гарантийный срок хранения консервов — 36 месяцев со дня изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Первые обеденные блюда	91 6121
Борщ флотский с мясом без сорта/массой нетто 350 г	91 6121 9588
Суп-рассольник с мясом без сорта/массой нетто 350 г	91 6121 9599
Суп рисовый с овощами и мясом без сорта/массой нетто 350 г	91 6121 9611
Суп фасолевый с овощами и мясом без сорта/массой нетто 350 г	91 6121 9622
Суп гороховый с мясом и зеленью без сорта/массой нетто 350 г	91 6121 9633
Суп крестьянский с мясом без сорта/массой нетто 350 г	91 6121 9644
Вторые обеденные блюда	91 6123
Фасоль с овощами и мясом без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9473
Фасоль с овощами и мясом «Полевая» без сорта/массой нетто 350 г	91 6123 9478
Горох с овощами и мясом без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9483
Горох с овощами и мясом «Полевой» без сорта/массой нетто 350 г	91 6123 9488
Каша гречневая с мясом «Особая» без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9493
Каша гречневая с мясом «Полевая» без сорта/массой нетто 350 г	91 6123 9498
Каша рисовая с мясом «Особая» без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9503
Каша по-тамбовски с мясом без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9508
Плов с бараниной без сорта/ массой нетто 870 г	91 6123 9513
Капуста тушеная с мясом «Особая» без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9518
Капуста тушеная с мясом «Полевая» без сорта/массой нетто 350 г	91 6123 9623
Рагу овощное с мясом «Особое» без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9628
Рагу овощное с мясом «Полевое» без сорта/массой нетто 350 г	91 6123 9633
Картофель тушеный с мясом «Полевой» без сорта/массой нетто 350 г	91 6123 9638
Картофель тушеный с мясом без сорта/ массой нетто 870 г	91 6123 9643
Макароны с мясом по-флотски без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9648
Голубцы с мясом по-флотски без сорта/массой нетто 870 г	91 6123 9653

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.03.80 № 1349

3. Проверен в 1985 г. Периодичность проверки — 5 лет

4. ВЗАМЕН ГОСТ 18487—73

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 10444.9—88	4.4
ГОСТ 37—91	2.2	ГОСТ 10444.15—94	4.3
ГОСТ 572—60	2.2	ГОСТ 13516—86	5.2
ГОСТ 779—55	2.2	ГОСТ 13534—89	5.2
ГОСТ 875—92	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 908—79	2.2	ГОСТ 14192—96	5.4
ГОСТ 1721—85	2.2	ГОСТ 15846—79	5.3
ГОСТ 1722—85	2.2	ГОСТ 16731—71	2.2
ГОСТ 1723—86	2.2	ГОСТ 17594—81	2.2
ГОСТ 1724—85	2.2	ГОСТ 25555.0—82	4.1
ГОСТ 1935—55	2.2	ГОСТ 26183—84	4.1
ГОСТ 2874—82	2.2	ГОСТ 26186—84	4.1
ГОСТ 3034—75	2.2	ГОСТ 26313—84	3.1, 4.1
ГОСТ 3343—89	2.2	ГОСТ 26668—85	4.1
ГОСТ 5550—74	2.2	ГОСТ 26669—85	4.1
ГОСТ 5784—60	2.2	ГОСТ 26670—91	4.1
ГОСТ 5981—88	5.1	ГОСТ 26671—85	4.1
ГОСТ 6201—68	2.2	ГОСТ 26832—86	2.2
ГОСТ 6292—93	2.2	ГОСТ 26927—86	4.1
ГОСТ 7180—73	2.2	ГОСТ 26930—86	4.1
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 26931—86	4.1
ГОСТ 7758—75	2.2	ГОСТ 26932—86	4.1
ГОСТ 8756.1—79	4.1	ГОСТ 26933—86	4.1
ГОСТ 8756.18—70	4.1	ГОСТ 26934—86	4.1
ГОСТ 10444.1—84	4.1, 4.3, 4.4	ГОСТ 26935—86	4.1
ГОСТ 10444.2—94	4.4	ГОСТ 28562—90	4.1
ГОСТ 10444.7—86	4.4	ГОСТ 28674—90	2.2
ГОСТ 10444.8—88	4.4	ГОСТ 30425—97	4.1, 4.3

6. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 24.12.91 № 2076

7. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1985 г., декабре 1987 г., декабре 1991 г. (ИУС 10—85, 4—88, 4—92)

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 608—93	Консервы мясные «Мясо птицы в желе». Технические условия	3
ГОСТ 697—84	Консервы мясные «Свинина тушеная». Технические условия	8
ГОСТ 698—84	Консервы мясные «Баранина тушеная». Технические условия	12
ГОСТ 5283—91	Консервы мясные «Говядина отварная в собственном соку». Технические условия	17
ГОСТ 5284—84	Консервы мясные «Говядина тушеная». Технические условия	20
ГОСТ 7987—79	Консервы мясные «Гуляш». Технические условия	25
ГОСТ 7990—56	Консервы мясные. Почки в томатном соусе. Технические условия	29
ГОСТ 7993—90	Консервы мясные «Языки». Технические условия	33
ГОСТ 9165—59	Консервы мясные. Ветчина	38
ГОСТ 9166—59	Консервы мясные. Шпик пастеризованный ломтиками. Технические условия	41
ГОСТ 9167—76	Консервы мясные. Бекон копченый пастеризованный ломтиками. Технические условия	44
ГОСТ 9935—76	Консервы мясные. Поросенок в желе. Технические условия	47
ГОСТ 9936—76	Консервы мясные «Завтрак туриста». Технические условия	50
ГОСТ 9937—79	Консервы мясные «Мясо в белом соусе». Технические условия	55
ГОСТ 10008—62	Консервы мясные. Свинина отварная в собственном соку. Технические условия	59
ГОСТ 10149—62	Консервы мясные. Свинина жирная. Технические условия	62
ГОСТ 15168—70	Консервы мясные. Печень в собственном соку. Технические условия	66
ГОСТ 15169—70	Консервы мясные «Сердце». Технические условия	70
ГОСТ 15170—91	Консервы мясные «Говядина измельченная». Технические условия	74
ГОСТ 17707—72	Консервы мясные. Бекон рубленый. Технические условия	78
ГОСТ 18487—80	Блюда консервированные обеденные для спецпотребителя. Технические условия	82

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Технические условия

БЗ 11—2000

Редактор *Т. П. Шашина*
Технический редактор *О. Н. Власова*
Корректор *В. Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *Т. Ф. Кузнецовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 06.06.2001. Подписано в печать 23.07.2001. Формат 60·84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,23. Уч.-изд. л. 8,75. Тираж 1000 экз. Зак. 1424.
Изд. № 2717/2. С 1590

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Калужская типография стандартов, 248021, Калуга, ул. Московская, 256.
ПЛР № 040138

gost.e-ecolog.ru