Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

БЕКОН РУБЛЕНЫЙ

Технические условия

ГОСТ 17707—72

Canned meat. Minced bacon.
Specifications

ОКП 992 1600

Дата введения 01.07.73

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из беконной свинины, выдержанной в посоле, фасованной в металлические банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

мясо-свинину по ГОСТ 7724, первой категории в остывшем или охлажденном состоянии;

сахар-песок по ГОСТ 21;

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

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

перец черный;

горчицу в порошке;

орех мускатный;

пергамент по ГОСТ 1341.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. Консервы должны быть приготовлены по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Компонент	Норма, кг
Свинина посоленная	99,71
Перец черный	0,08
Горчица в порошке	0,15
Орех мускатный	0,06

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

gost.e-ecolog.ru

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Измельченные мышечная и жировая ткани в охлажденном состоянии, при извлечении из банки не распадаются и при нарезке сохраняют форму ломтиков. Допускается наличие желе и выплавленного жира
Запах и вкус	Свойственные вареному свиному мясу ветчинного посола с пряностями, без постороннего запаха и привкуса
Консистенция	Упругая, плотная
Цвет мяса	Слабо-розовый, без серых пятен
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,2—1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля белка, %, не менее	10
Посторонние примеси	Не допускаются

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Консервы должны приниматься партиями.

Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в соответствии с установленным порядком.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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 8558.1, ГОСТ 26186, ГОСТ 25011, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935. Определение белка — не реже одного раза в месяц. Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Посторонние примеси определяют визуально.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фасование консервов производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто для № 3 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 350 г, № 12 — 550 г.

4.2. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 13534. На этикетке банок с консервами должны быть указаны: «Перед употреблением рекомендуется охладить», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

4.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или картонные ящики по ГОСТ 13516.

4.4. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Пакетирование — 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.

4.5. Консервы хранят при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха до 75 %.

Срок хранения консервов — два года со дня выработки.

4.4, 4.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «БЕКОН РУБЛЕНЫЙ»

Наименование продукции	Обозначение банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Бекон рубленый			92 1621 0600
в металлических банках	3	250	92 1621 0614
То же	8	325	92 1621 0618
»	9	350	92 1621 0624
»	12	550	92 1621 0645

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 12.05.72 № 962

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.1	ГОСТ 13830—97	1.1
ГОСТ 1341—97	1.1	ГОСТ 21650—76	4.4
ГОСТ 4197—74	1.1	ГОСТ 24597—81	4.4
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 25011—81	3.1
ГОСТ 7724—77	1.1	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 8558.1—78	3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.1	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.1	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.1	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.1	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 13358—84	4.3	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 13516—86	4.3	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 13534—89	4.2	ГОСТ 30425—97	3.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1980 г., ноябре 1989 г. (ИУС 8—80, 2—90)

gost.e-ecolog.ru