Группа Н13

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы мясные

«ГОВЯДИНА ИЗМЕЛЬЧЕННАЯ»

Технические условия

ГОСТ 15170—91

Canned meat «Chopped beef».
Specifications

ОКП 92 1621

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, выработанные из измельченного сырого говяжьего мяса с добавлением коллагеносодержащего сырья, лука и специй, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

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.

1.2. Характеристики

1.2.1. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	В охлажденном состоянии кусочки мышечной, жировой и соединительной ткани, а также желе, хорошо связанные между собой в блок с наличием на его поверхности выплавленного жира. Мясо без костей, хрящей и грубой соединительной ткани с видимым включением специй
Цвет	Мяса — серый различной интенсивности; желе — от желтого до светло-коричневого; жировой ткани и выплавленного жира — от белого до желтого
Запах и вкус	Приятные, свойственные стерилизованному говяжьему мясу в сочетании с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Консистенция	Мясо сочное, желе упругое, при нарезке продукт монолитный, не распадается
Массовая доля мышечной, жировой и соединительной ткани, %, не менее	64,0
Массовая доля выплавленного жира, %, не более	10,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,2—1,6
Посторонние примеси	Не допускаются

gost.e-ecolog.ru

1.2.2. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89* Минздрава СССР.

1.2.3. По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89* Минздрава СССР.

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Для выработки консервов применяют: мясо-говядину по ГОСТ 779, первой категории, кроме мяса, замороженного более одного раза, мяса быков; соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830** выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта; коллагеносодержащее сырье; лук репчатый свежий по ГОСТ 1723; перец черный по ГОСТ 29050.

1.4. Упаковка

1.4.1. Упаковка — по ГОСТ 13534.

1.4.2. Консервы фасуют в металлические банки 3, 8, 9, 43, 12 по ГОСТ 5981 и стеклянные банки I—82—500, I—82—650 по ГОСТ 5717.

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

Масса нетто консервов должна быть: в банке 3 — 250 г; 8 — 325 г; 9 — 350 г; 43 — 425 г; 12 — 550 г; I—82—500 — 500 г, I—82—650 — 630 г.

Предельные отклонения массы нетто — по ГОСТ 13534.

1.5. Маркировка

1.5.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должно быть указано: «Состав: говядина, соль, лук, перец. Перед употреблением охладить».

1.5.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 13534.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

2.2. Содержание массовой доли белка гарантируется изготовителем и определяется только по требованию потребителя или контролирующей организации.

При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания на каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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, утвержденными Минздравом СССР.

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 26186.

Определение посторонних примесей проводят визуально.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935; афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

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

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.
Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование консервов — по ГОСТ 13534.

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

Срок хранения консервов — не более трех лет со дня изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА ИЗМЕЛЬЧЕННАЯ»

Наименование продукции	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Говядина измельченная:			92 1621 3100
в металлических банках	3	250	92 1621 3113
»	8	325	92 1621 3116
»	9	350	92 1621 3118
»	43	425	92 1621 3122
»	12	550	92 1621 3131
в стеклянных банках	1—82—500	500	92 1621 3176
»	1—82—650	630	92 1621 3179

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 27.09.91 № 1555

3. ВЗАМЕН ГОСТ 15170—70

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 779—55	1.3.1	ГОСТ 13830—97	1.3.1
ГОСТ 1341—97	1.4.2	ГОСТ 25011—81	3.2
ГОСТ 1723—86	1.3.1	ГОСТ 26186—84	3.2
ГОСТ 5717—91	1.4.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 5981—88	1.4.2	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ГОСТ 26935—86	3.2
ГОСТ 13534—89	1.4.1, 1.4.2, 1.5.1, 1.5.2, 4.1	ГОСТ 29050—91	1.3.1
		ГОСТ 30425—97	3.2

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ

gost.e-ecolog.ru