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

КОЛБАСНЫЙ ФАРШ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

Технические условия

Canned meat. Lubitelskaya sausage.
Specifications

ГОСТ 12297—66

Взамен ГОСТ 6922—54 в части колбасного фарша любительского

МКС 67.120.10
ОКП 92 1621 0900

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 20 октября 1966 г. Дата введения установлена

01.07.67

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1а. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.1. Для приготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

мясо остывшее, охлажденное и замороженное не более одного раза: говядину по ГОСТ 779—55, первой и второй категорий упитанности, кроме мяса быков, и свинину по ГОСТ 7724—77, второй категории без шкуры, обрезную и четвертой категории без шкуры, кроме туш подсвинков и мяса хряков;

шпик свиной хребтовый охлажденный;

крахмал картофельный пищевой по ГОСТ 7699—78, не ниже первого сорта;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—97*, выварочную или молотую, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый по ГОСТ 4197—74;

сахар-песок по ГОСТ 21—94;

перец черный или белый;

орех мускатный или кардамон;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный (пищевой);

воду питьевую по ГОСТ 2874—82**;

пергамент марки А по ГОСТ 1341—97.

1.2. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

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

---

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

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

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в марте 1969 г., январе 1984 г. (ИУС 4—69, 5—84).

gost.e-ecolog.ru

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Запах и вкус	Приятный, сочный, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса
2. Вид фарша на разрезе	Фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, без пустот и свободного бульона; содержит кусочки шпика белого цвета
3. Консистенция	Плотная, не крошащаяся
4. Массовая доля влаги, %, не более	62
5. Массовая доля крахмала, %, не более	3,5
6. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,2
7. Массовая доля нитрита, %, не более	0,003
8. Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
9. Массовая доля солей свинца	Не допускается
10. Посторонние примеси	Не допускаются

1.4. 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.

1.1.—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.5. Консервы должны быть приняты производственно-ветеринарным контролем или техническим контролем предприятия-изготовителя. Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию консервов документами установленной формы, удостоверяющими их качество.

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0—70.

1а.2. Посторонние примеси изготовитель определяет периодически по требованию потребителя.

1а.3. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0—70. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.4—70, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 9793—74, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 10574—91. Определение свинца и олова — по ГОСТ 26932—86 и ГОСТ 26935—86.

2.2. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 30425—97 и ГОСТ 10444.15—94.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2—94, ГОСТ 10444.7-86 — ГОСТ 10444.9-88.

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

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—88 № 1, 3, 4, 8, 9, 43, 12 и в прямоугольные металлические банки по нормативно-технической документации.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 1 — 100 г; № 3 и 4 — 250 г; № 8 — 325 г; № 9 — 350 г; № 43 — 425 г; № 12 — 540 г, в прямоугольной банке — 240 г.

На дно и под крышку нелакированной металлической банки должен быть положен кружок из пергамента.

3.2. Маркировка и упаковка консервов должны проводиться по ГОСТ 13534—89. На этикетке должно быть указано: «Состав: говядина, свинина, шпик, соль, сахар, крахмал, пряности, нитрит».

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или картонные ящики по ГОСТ 13516—86.

3.4. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, пакетирование — по ГОСТ 26663—85.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.5. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов — не более 3 лет со дня изготовления.

3.6. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846—2002.

3.5, 3.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

gost.e-ecolog.ru