Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

КОЛБАСНЫЙ ФАРШ ВЕТЧИННО-РУБЛЕНЫЙ

Технические условия

ГОСТ 12187—66

Canned meat. Sausage vetchinnorublenaya. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1621

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из мясного фарша, расфасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

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. Для приготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

мясо-говядину по ГОСТ 779 первой и второй категорий упитанности;

мясо-свинину по ГОСТ 7724 мясной категории упитанности и обрезную;

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

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

натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;

сахар-песок по ГОСТ 21;

перец черный и белый молотый;

кориандр;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный (пищевой).

Для приготовления консервов не допускается мясо, замороженное более одного раза, а также мясо быков и хряков.

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.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

gost.e-ecolog.ru

Наименование показателя	Характеристика и нормы
1. Запах и вкус	Приятный, сочный, с ароматом пряностей (чеснока и кориандра), без посторонних запаха и привкуса
2. Вид фарша на разрезе	Фарш розового цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и свободного бульона; в фарше кусочки полужирной свинины
3. Консистенция	Плотная, не крошащаяся
4. Массовая доля влаги, %, не более	63
5. Массовая доля крахмала, %, не более	3
6. Массовая доля поваренной соли, %	От 1,8 до 2,2
7. Массовая доля нитрита, %, не более	0,003
8, 9. **(Исключены, Изм. № 2).**	
10. Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

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. **(Исключен, Изм. № 2).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержание токсичных элементов проводят в установленном порядке.

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

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 9793, ГОСТ 10574, ГОСТ 26186;

определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а токсичность элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

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

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

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

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 массой нетто 100, 250, 350 или 540 г.

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

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

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

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

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

3.4. Хранение и транспортирование консервов должны производиться в соответствии с действующими инструкциями и правилами, утвержденными в установленном порядке.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 08.08.66

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	1.2	ГОСТ 13358—84	3.3
ГОСТ 779—55	1.2	ГОСТ 13516—86	3.3
ГОСТ 4197—74	1.2	ГОСТ 13534—89	3.2
ГОСТ 7699—78	1.2	ГОСТ 13830—97	1.2
ГОСТ 7724—77	1.2	ГОСТ 15846—2002	4.3
ГОСТ 7977—87	1.2	ГОСТ 26186—84	2.2
ГОСТ 8558.1—78	2.2	ГОСТ 26668—85	2.1
ГОСТ 8756.0—70	1а.1, 2.1	ГОСТ 26669—85	2.1
ГОСТ 8756.1—79	2.2	ГОСТ 26671—85	2.1
ГОСТ 8756.18—70	2.2	ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 9793—74	2.2	ГОСТ 26930—86	2.2
ГОСТ 10444.2—94	2.3	ГОСТ 26931—86	2.2
ГОСТ 10444.7—86	2.3	ГОСТ 26932—86	2.2
ГОСТ 10444.9—86	2.3	ГОСТ 26933—86	2.2
ГОСТ 10444.15—94	2.3	ГОСТ 26934—86	2.2
ГОСТ 10574—91	2.2	ГОСТ 26935—86	2.2
		ГОСТ 30425—97	2.3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1969 г. и ноябре 1989 г. (ИУС 4—69, 2—90)

gost.e-ecolog.ru