ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

Консервы мясные

ПАШТЕТЫ И ФАРШИ

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2003

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.934.4:006.354

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Консервы мясные. Паштеты и фарши» содержит стандарты, утвержденные до 1 апреля 2003 г.

В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно информационном указателе «Государственные стандарты».

© ИПК Издательство стандартов, 2003

Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ФАРШ СВИНОЙ СОСИСОЧНЫЙ

Технические условия

Canned meat. Pork sausage meat.
Specifications

ГОСТ 12186—77

Взамен ГОСТ 12186—66 и ГОСТ 5.826—71

МКС 67.120.10
ОКП 92 1621 1300

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 1 марта 1977 г. № 561 дата введения установлена

01.01.78

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

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы «Фарш свиной сосисочный», фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

свинину по ГОСТ 7724—77, второй и четвертой категории без шкуры или обрезную;

свинину жилованную полужирную — мышечная ткань с содержанием 30 % — 50 % жировой ткани;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный (пищевой);

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—91*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;

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

сахар-песок по ГОСТ 21—94;

натрий азотистокислый по ГОСТ 4197—74;

перец черный или белый молотый;

мускатный орех или кардамон молотый;

пергамент по ГОСТ 1341—97, марки А;

воду питьевую по ГОСТ 2874—82**.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.4. Применение свинины, замороженной более одного раза, а также с признаками порчи жира и мяса хряков для изготовления консервов не допускается.

1.5. Консервы должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 1.

---

* 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 октябре 1982 г., сентябре 1987 г. (ИУС 1—83, 12—87).

Таблица 1

Наименование сырья и материалов	Массовая доля компонентов, %
Свинина жилованная полужирная	82,12
Крахмал	5,00
Соль поваренная пищевая	1,80
Сахар-песок	0,01
Нитрит натрия	0,008
Перец черный и белый, молотый	0,042
Мускатный орех или кардамон	0,02
Вода	11,00

Примечание. Допускается применять пирофосфорнокислый трехзамещенный (пищевой) натрий в количестве 0,4 % вместо равного количества воды.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид на разрезе	Фарш розового цвета без серых пятен, однородный, без пустот и свободного бульона, без заметных частиц соединительной ткани
Запах и вкус	Свойственные данному виду консервов, сочные, с выраженным ароматом пряностей, без постороннего запаха и привкуса
Консистенция	Плотная, некрошливая
Массовая доля влаги, %, не более	70
Массовая доля крахмала, %, не более	5
Массовая доля поваренной соли, %	1,6—2,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,01
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.7. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

2.1а. Определение посторонних примесей проводят периодически по требованию потребителя. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 26671—85, ГОСТ 26668—85 и ГОСТ 26669—85.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 9793—74, ГОСТ 10574—91.

Определение свинца по ГОСТ 26932—86, олова — по ГОСТ 26935—86.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.2, 3.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—88 № 1, 3, 4, 8, 9, 12, 24, 43, прямоугольные банки по нормативно-технической документации.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 24 — 90 г, № 1 —100 г, № 3 — 240 г, № 3 и 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 350 г, № 43 — 415 г, № 12 — 540 г, в прямоугольной банке — 240 г.

4.2. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534—89. На этикетке банок с консервами должно быть указано: «Состав: свиной фарш, соль, крахмал, сахар, пряности», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

4.3. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

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

4.1—4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.4. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.5. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида; пакетированные — по правилам, действующим на данном виде транспорта, и документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ФАРШ СВИНОЙ СОСИСОЧНЫЙ»

Наименование продукции	Обозначение банки	Масса нетто, г	Код ОКП
Фарш свиной сосисочный в металлических (жестяных и алюминиевых) банках	24	90	92 1621 1300 92 1621 1301
То же	1	100	92 1621 1302
»	3	240	92 1621 1313
»	3	250	92 1621 1314
»	4	250	92 1621 1314
»	8	325	92 1621 1318
»	9	350	92 1621 1324
»	43	415	92 1621 1328
»	12	540	92 1621 1343
»	Прямоугольные по ТУ 49 641—79	240	92 1621 1313

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

gost.e-ecolog.ru