
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32125—
2013

Консервы мясные
МЯСО ТУШЕНОЕ
Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 **ПОДГОТОВЛЕН** Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 **ВНЕСЕН** Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 **ПРИНЯТ** Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KG	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KZ	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 223-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32125—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54033—2010

6 **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Классификация	3
5 Технические требования	3
6 Правила приемки	7
7 Методы контроля	8
8 Транспортирование и хранение	9
Приложение А (обязательное) Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясных консервов	10
Библиография	11

Консервы мясные

МЯСО ТУШЕНОЕ

Технические условия

Canned meat in pieces. Stewed meat. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые стерилизованные мясные консервы — мясо тушеное (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 32125—2013

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.

Метод определения жира

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.

Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования.

Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.

Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения

содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31476—2012 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **группа консервов:** Консервы, объединенные по технологии изготовления.

3.2 **вид консервов:** Подразделение консервов в зависимости от используемого сырья.

3.3 **мясные консервы:** Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.

4 Классификация

4.1 Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Из говядины	Говядина тушеная высший сорт
	Говядина тушеная первый сорт
Из свинины	Свинина тушеная высший сорт
	Свинина тушеная первый сорт
Из баранины	Баранина тушеная высший сорт
	Баранина тушеная первый сорт
Из конины	Конина тушеная высший сорт
	Конина тушеная первый сорт
Из оленины	Оленина тушеная высший сорт
	Оленина тушеная первый сорт

4.2 Группа — консервы кусковые.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции изготовителя с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

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

5.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов									
	Говядина тушеная высший сорт	Говядина тушеная первый сорт	Свинина тушеная высший сорт	Свинина тушеная первый сорт	Баранина тушеная высший сорт	Баранина тушеная первый сорт	Конина тушеная высший сорт	Конина тушеная первый сорт	Оленья тушеная высший сорт	Оленья тушеная первый сорт
Запах и вкус	Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запахов и привкуса									
Внешний вид	В разогретом состоянии — мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочками сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочков. Кусочки массой менее 30 г не должны составлять более 10 % общей массы мяса									
Консистенция мяса	Мясо сочное, непереваренное									
Внешний вид бульона	В нагретом состоянии цветот желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона									
Посторонние примеси	Не допускаются									
Массовая доля мяса и жира, %, не менее	58,0	56,0	59,0	57,0	58,0	56,0	58,0	56,0	58,0	56,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0		13,0		15,0		15,0		15,0	
Массовая доля жира, %, не более	17,0		33,0		17,0		17,0		16,0	
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,5 включ.									

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки консервов «Говядина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная высший сорт», «Конина тушеная высший сорт» и «Оленина тушеная высший сорт» применяют следующее мясное сырье:

- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке говядины первой и второй категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 779, в отрубях по ГОСТ 31797;
- жир-сырец говяжий (кроме жира с кишок);
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке свинины первой, второй, третьей и четвертой категории в тушах и полутушах по ГОСТ 31476, в отрубях по ГОСТ 31778;
- баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке баранины первой категории в тушах по ГОСТ 31777;
- жир-сырец бараний (кроме жира с кишок);
- конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке конины первой и второй категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 27095;
- жир-сырец конский (кроме жира с кишок);
- оленину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке оленины первой и второй категории в тушах и полутушах;
- жир-сырец олений (кроме жира с кишок);
- жир топленый говяжий, бараний или костный по ГОСТ 25292.

5.2.2 Для выработки консервов «Говядина тушеная первый сорт», «Свинина тушеная первый сорт», «Баранина тушеная первый сорт», «Конина тушеная первый сорт» и «Оленина тушеная первый сорт» применяют следующее мясное сырье:

- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке говядины первой и второй категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 779, в отрубях по ГОСТ 31797;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке свинины первой, второй, третьей, четвертой и шестой категории в тушах и полутушах по ГОСТ 31476, в отрубях по ГОСТ 31778;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % отечественного производства;
- баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, полученную при разделке баранины первой и второй категории в тушах по ГОСТ 31777;
- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % отечественного производства;
- конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке конины первой и второй категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 27095;
- блоки замороженные из жилованной конины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства;
- оленину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке оленины первой и второй категории в тушах и полутушах;
- блоки замороженные из жилованной оленины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства.

5.2.3 Для выработки всех наименований консервов применяют:

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830.

5.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;

- прочее сырье (ингредиенты) должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Примечания

- 1 Не допускается применение мяса быков, хряков, некастрированных жеребцов и тощего.
- 2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.
- 3 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

5.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеящихся этикеток с указанием:

- наименования консервов;
- группы;
- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес предприятия);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- состава продукта;
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется разогреть»).

Пример записи наименования консервов: «Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт».

5.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или доньшке в такой последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

5.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами отечественного или зарубежного производства, разрешенными к применению.

5.3.5 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год);
- число — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
- месяц — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
- год — двумя последними цифрами;
- номер смены — одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя — от одной до трех цифр.

5.3.6 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для стеклянных банок и банок из ламистера: «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

5.3.7 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка с указанием следующих данных:

- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и товарного знака (при его наличии);
- наименования консервов;
- группы;
- массы нетто;
- числа банок;
- обозначения банки;

- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

5.4.2 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981, стеклянные банки — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, банки из ламистера — 4Л. Использование металлических банок из хромированной жести не допускается.

5.4.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Виды банок	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	338
	46	385
	43	425
	63	490
	12	525
	13	850
	Стеклянные	III-2-82-500,
III-2-82-600,		580
1-82-350,		350
1-82-500,		500
1-82-650		630
Из ламистера	4Л	250

5.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.5 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

5.4.6 Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

6 Правила приемки

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

Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя в условиях хранения, указанных в 8.3, не менее 11 сут.

6.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1.

6.3 Показатели массовой доли мяса и жира, хлористого натрия (поваренной соли), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

6.4 Показатели массовых долей белка, жира определяет изготовитель с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, но не реже одного раза в 20 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов и пестицидов осуществляют в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

6.6 В случае необходимости проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ 31479.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0 и [1].

7.2 Общие правила микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668.

7.4 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [2].

7.5 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

7.6 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.7 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей, в том числе мяса и жира, — по ГОСТ 8756.1.

7.9 Определение посторонних примесей — визуально.

7.10 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической и стеклянной тары — по ГОСТ 8756.18.

7.11 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

7.13 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186, [3] и [4].

7.14 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178;
- олова — по ГОСТ 26935.

7.15 Определение радиоактивных веществ — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение микроколичеств пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.18 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе, — по ГОСТ 10444.1.

7.19 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.20 Определение ГМО (при необходимости) — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.21 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

7.22 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера

7.22.1 Средства и периодичность контроля

Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждые два часа работы оборудования сжатием банок на специальном прессе.

7.22.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

7.22.3 Порядок проведения

На дно ванночки пресса помещают крышкой вниз укупоренную банку и наливают воду в количестве, необходимом для того, чтобы она покрывала термошов. Банку постепенно сжимают с помощью пресса с усилием, определяемым по его шкале, при этом контролируют момент появления пузырьков воздуха в местах термошва (нарушение герметичности банки).

7.22.4 Результаты контроля

Банка должна выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс) в течение 1 мин без нарушения герметичности, что соответствует прочности термошва 49 Н (5,0 кгс) на 1 см средней линии периметра шва.

Термошов считают прочным, если по истечении 1 мин не появляются признаки течи.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

8.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

8.3 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

8.5 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

Рекомендуемые сроки годности консервов «Говядина тушеная высший сорт», «Говядина тушеная первый сорт», «Свинина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная первый сорт», «Баранина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная первый сорт» указаны в таблице 4 в зависимости от вида тары.

Т а б л и ц а 4

Вид тары, в которой выработаны консервы	Срок годности, год
Банки из жести горячего лужения I и II класса со сварным швом	Не более 5
Банки из жести горячего лужения I и II класса с паяным швом	Не более 4
Банки из жести электролитического лужения II, III и DIII класса со сварным швом, с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 5
Банки из жести электролитического лужения II, III и DIII класса с паяным швом, с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 4
Банки из жести электролитического лужения II, III и DIII класса со сварным и паяным швом с лаковым покрытием внутренней поверхности	Не более 3
Банки цельные из жести электролитического лужения II, III и DIII класса с лаковым покрытием или двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 3
Банки из алюминия	Не более 5
Банки из стекла	Не более 3
Банки из ламистера	Не более 3

Рекомендуемый срок годности консервов «Конина тушеная высший сорт», «Конина тушеная первый сорт», «Оленина тушеная высший сорт» и «Оленина тушеная первый сорт» во всех видах тары — не более трех лет со дня изготовления.

8.6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

**Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности
100 г мясных консервов**

Вид консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более
«Говядина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Говядина тушеная первый сорт»			
«Свинина тушеная высший сорт»	33,0	13,0	349
«Свинина тушеная первый сорт»			
«Баранина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Баранина тушеная первый сорт»			
«Конина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Конина тушеная первый сорт»			
«Оленина тушеная высший сорт»	16,0	15,0	204
«Оленина тушеная первый сорт»			

Библиография

- [1] ISO 17604:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs — Carcass sampling for microbiological analysis (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа)
- [2] ISO 6887-2:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов)
- [3] ISO 1841-1:1996 Meat and meat products. Determination of chloride content. Part 1. Volhard method (Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда)
- [4] ISO 1841-2:1996 Meat and meat products. Determination of chloride content. Part 2. Potentiometric method (Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод)

Ключевые слова: консервы мясные, мясо тушеное, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля мяса и жира, белка, жира, поваренной соли, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.11.2013. Подписано в печать 20.11.2013. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 138 экз. Зак. 1370.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.