
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
9163—
2014

Консервы мясорастительные

СОСИСКИ С ГАРНИРОМ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2015

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 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 30 сентября 2014 г. № 70-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2014 г. № 1480-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 9163—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 9163—90

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, 2015

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

**Консервы мясорастительные
СОСИСКИ С ГАРНИРОМ
Технические условия**

Meat-and-vegetable cans.
Sausages with garnish.
Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясорастительные консервы (далее – консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, изготавливаемые из сосисок с гарниром в следующем ассортименте:

- «Сосиски с капустой»;
- «Сосиски с овощным ассорти и крупой»;
- «Сосиски с фасолью и луком»;
- «Сосиски с чечевицей и луком»;
- «Сосиски с гороховым пюре»;
- «Сосиски с гречневой кашей».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721–85 Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 1724–85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия¹

ГОСТ 3560–73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 3858–73 Капуста квашеная. Технические условия

ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.1–2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия²

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

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6201–68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 7176–85 Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

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

¹ На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678–2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия».

² На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53972–2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».

³ На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54470–2011 «Тара стеклянная для консервной пищевой продукции. Общие технические условия».

ГОСТ 9163—2014

- ГОСТ 7758–75 Фасоль продовольственная. Технические условия
ГОСТ 7977–87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита
ГОСТ 8558.2–78 Продукты мясные. Методы определения нитрата
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 13213–77 Чечевица тарелочная продовольственная для экспорта. Технические условия
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^{†4}
ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов
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 26671–85 в части разд. 4 в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных.
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 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 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

[†] Заменен на ГОСТ 26313–84 в части плодоовощных консервированных продуктов;

^{**} Заменен на ГОСТ 26664–85 в части консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.

^{***} На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

^{†4} На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574–2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
 ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия
 ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия
 ГОСТ 29270–95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
 ГОСТ 29299–92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
 ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
 ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
 ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
 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 31671–2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении
 ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия
 ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
 ГОСТ 32009–2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора
 ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
 ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
 ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
 ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

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 мясорастительные консервы: Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0 % до 60,0 % включительно.

3.2 консервированные сосиски с гарниром: Стерилизованные мясорастительные консервы, изготовленные из сосисок с гарниром.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и должны быть изготовлены по технологической инструкции¹ с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

4.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

¹Для удобства пользователей стандартом в качестве типовой инструкции может быть рекомендована «Технологическая инструкция по производству мясорастительных стерилизованных консервов «Сосиски с гарниром»», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	«Сосиски с капустой»	«Сосиски с овощным ассорти и крупой»	«Сосиски с фасолью и луком»	«Сосиски с чечевицей и луком»	«Сосиски с гороховым пюре»	«Сосиски с гречневой кашей»
Внешний вид сосисок	Сосиски одинаковой длины, допускаются сосиски со срезанными концами. Оболочка или поверхность сосисок должна быть целая, гладкая, без повреждений и загрязнений, допускается одна-две трещины на поверхности сосисок длиной не более 15 мм					
Внешний вид и консистенция гарнира	Тушеная капуста с томатным соусом. Капуста – мягкая, неразваренная, сохраняющая форму нарезки	Овощное ассорти из капусты, моркови, лука и картофеля в смеси с перловой крупой. Овощи неразваренные, сохраняющие форму нарезки. Крупа проваренная	Зерна фасоли, равномерно перемешанные с луком, чесноком и морковью. Зерна фасоли целые, мягкие неразваренные. Допускается до 20 % разваренных зерен	Зерна чечевицы, равномерно перемешанные с луком и томатным соусом. Допускается до 20 % разваренных зерен	Однородная, хорошо протертая масса с вкраплениями зелени укропа	Гречневая каша равномерно перемешанная с луком и грибами, каша – хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков
Консистенция и цвет сосисок на разрезе	Консистенция сосисок сочная, некрошливая, плотная, с наличием незначительной пористости на разрезе. Сосиски на разрезе имеют равномерную светло-розовую окраску					
Запах и вкус консервов	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля сосисок, %, не менее	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0	6,0	8,0	8,5	8,5	6,5
Массовая доля жира, %, не более	17,0	14,0	14,5	17,5	24,5	15,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	«Сосиски с капустой»	«Сосиски с овощным ассорти и крупой»	«Сосиски с фасолью и луком»	«Сосиски с чечевицей и луком»	«Сосиски с гороховым пюре»	«Сосиски с гречневой кашей»
Массовая доля углеводов, %, не более	6,0	9,0	13,0	14,0	14,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P ₂ O ₅ , %, не более	0,8					
<p>Определяют расчетным путем по рецептуре (см. приложение А).</p> <p>Примечание – Все физико-химические показатели определяют в средней пробе консервов. Среднюю пробу готовят измельчением содержимого банки.</p>						

4.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт, установленных для стерилизованных консервов (консервов группы «А»).

4.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, радионуклидов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- изделия колбасные вареные мясные – сосиски «Молочные», «Русские», «Говяжьи» с массовой долей мясных ингредиентов выше 60 %;
- жир-сырец свиной;
- шпик свиной несоленый;
- жир топленый говяжий, свиной, костный по ГОСТ 25292;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- морковь сушеную по ГОСТ 32065;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- капусту свежую белокочанную по ГОСТ 1724;
- капусту квашеную по ГОСТ 3858;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- горох шлифованный по ГОСТ 6201;

ГОСТ 9163—2014

- чечевицу тарелочную по ГОСТ 13213;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- картофель по ГОСТ 7176;
- грибы шампиньоны свежие;
- томат-пасту по ГОСТ 3343;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- сахар-песок по ГОСТ 31895, ГОСТ 21;
- зелень укропа сушеную по ГОСТ 32065;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- воду питьевую, отвечающую требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.2.1, и удовлетворяющих требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Не допускается применение жира-сырца и шпика свиного несоленого, замороженных более одного раза; компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

4.2.4 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, соответствующими законодательству и удовлетворяющими требованиям нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

4.2.5 Содержание пищевых добавок в сосисках не должно превышать норм, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку консервов проводят по [1], [3], ГОСТ 13534 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием дополнительной информации:

- наименования консервов;
- состава консервов (см. приложение А);
- пищевой ценности консервов (см. приложение Б);
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- способа тепловой обработки (стерилизованные);
- обозначения настоящего стандарта;
- способа подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется разогреть»).

4.3.3 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 следующей последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

Допускается на крышки литографированных банок наносить дату (число, месяц, год) изготовления консервов и номер смены, при условии вынесения информации об ассортиментном номере консервов, индексе отрасли и номере предприятия-изготовителя на корпус литографированных банок.

При односменном режиме работы предприятия допускается номер смены не выносить в маркировочные знаки.

4.3.4 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.

4.3.5 Транспортная маркировка – по [1], [3], ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из стекла и банок из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, – «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

4.3.6 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием дополнительной информации:

- обозначения настоящего стандарта.

4.3.7 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, – по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Потребительская и транспортная упаковка должны отвечать требованиям [4] и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

4.4.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981¹;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2;

- потребительскую комбинированную упаковку – банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, разрешенную для использования в производстве стерилизованных консервов.

4.4.4 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 2.

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
3, 4, 6	250
7	290
8	325
9	350
43	415
12	515
Стеклянные банки	
1-82-500	500
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, 4Л	230

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

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

4.4.7 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.

4.4.8 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

4.4.9 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, – по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборки по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5.2 Каждая партия консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

¹ На территории Российской Федерации использование банок из хромированной жести для производства консервов не допускается.

5.3 Показатели массовых долей хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, фосфатов, микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Массовую долю сосисок в консервах определяют в каждой партии готового продукта, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Показатели массовой доли белка, массовой доли жира изготовитель определяет с периодичностью, установленной в программе производственного контроля (рекомендуемая периодичность контроля – не реже одного раза в двадцать дней), а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль продукции на содержание токсичных элементов, радионуклидов, нитратов, нитрозаминов и пестицидов осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем продукции в программе производственного контроля.

5.7 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанных с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.8 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 8756.0.

6.2 Общие правила микробиологического анализа – по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904.

6.4 Отбор проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

6.5 Подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

6.6 Подготовка проб для лабораторных анализов – по ГОСТ 26671.

6.7 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

6.8 Подготовка проб для определения следовых элементов – по ГОСТ 31671.

6.9 Определение органолептических показателей, в том числе посторонних примесей, массы нетто и составных частей – по ГОСТ 8756.1.

6.10 Определение посторонних примесей – визуально.

6.11 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

6.12 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

6.13 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 26183.

6.14 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 26186.

6.15 Определения массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.16 Определения общего фосфора – по ГОСТ 32009.

6.17 Определения массовой доли нитратов – по ГОСТ 8558.2, ГОСТ 29270.

6.18 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

6.19 Методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

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

6.21 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

6.22 Определение радиоактивных веществ (Cs-137) – по ГОСТ 32161.

6.23 Идентификация сырьевого состава консервов – по ГОСТ 31479.

6.24 Определение микроколичеств пестицидов – по ГОСТ 32308.

6.25 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, нитрозаминов, ГМО, определение герметичности и прочности термошва полимерной потребительской упаковки – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

7.2 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 другим нормативным или техническим документам на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.3 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.5 Срок годности устанавливает изготовитель с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта.

Рекомендуемый срок годности – два года со дня изготовления.

7.6 Транспортирование и хранение консервов отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о составе мясорастительных консервов

А.1 Информационные сведения о составе мясорастительных консервов приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование консервов	Состав консервов
«Сосиски с капустой»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), капуста, томат-паста, жир, сахар, лук, соль, черный перец, лавровый лист
«Сосиски с овощным ассорти и крупой»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), вода, капуста, картофель, перловая крупа, лук, морковь, соль, черный перец, душистый перец, кориандр
«Сосиски с фасолью и луком»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), фасоль, вода, лук, морковь, чеснок, черный перец, душистый перец
«Сосиски с чечевицей и луком»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), чечевица, вода, лук, томат-паста, жир, сахар, соль, душистый перец, тмин
«Сосиски с гороховым пюре»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), горох, вода, жир, соль, зелень укропа, черный перец
«Сосиски с гречневой кашей»	Сосиски (состав сосисок приводится в соответствии с нормативным документом государства-изготовителя), крупа гречневая, вода, шампиньоны, лук, соль, черный перец

**Приложение Б
(справочное)**

**Информационные сведения о пищевой ценности
100 г мясорастительных консервов**

Б.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясорастительных консервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более
«Сосиски с капустой»	6,0	17,0	6,0	201,0/841,5
«Сосиски с овощным ассорти и крупой»	6,0	14,0	9,0	186,0/778,7
«Сосиски с фасолью и луком»	8,0	14,5	13,0	214,5/898,1
«Сосиски с чечевицей и луком»	8,5	17,5	14,0	247,5/1036,2
«Сосиски с гороховым пюре»	8,5	24,5	14,0	310,5/1300,0
«Сосиски с гречневой кашей»	6,5	15,0	14,0	217,0/908,5

Библиография

- | | | |
|-----|----------------|---|
| [1] | ТР ТС 034/2013 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| [2] | ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |
| [3] | ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» |
| [4] | ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» |

УДК 664.8:637.524.2:006.354

МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, «Сосиски с капустой», «Сосиски с овощным ассорти и крупой», «Сосиски с фасолью и луком», «Сосиски с чечевицей и луком», «Сосиски с гороховым пюре», «Сосиски с гречневой кашей», технические требования

Подписано в печать 02.03.2015. Формат 60x84¹/₈.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 697.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

