

ГОСТ 9935—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ  
**ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ**  
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 5—98

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
Москва



## Консервы мясные

## ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ

## Технические условия

ГОСТ  
9935—76

Canned pig in jelly. Specifications

ОКП 92 1625 0800

Дата введения 01.01.77

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из отварного мяса с костями поросят с добавлением бульона, фасованные 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, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:  
мясо поросят по ГОСТ 7724, пятой категории;  
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или молотую, помолов № 0 и 1 не ниже 1-го сорта;  
перец черный по нормативному документу;  
пергамент по ГОСТ 1341, марки А.

Примечание. Не допускается применять мясо поросят, замороженное более одного раза, хранившееся более трех месяцев, с признаками пожелтения шпика.

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

| Наименование показателя                                       | Характеристика и норма   |
|---|--|
| Внешний вид и цвет  | Куски мяса с костями светло-серого цвета со шкуркой. Желе прозрачное, светло-желтого цвета |
| Запах и вкус  | Свойственные вареному мясу поросят, без посторонних запахов и привкуса                     |
| Консистенция  | Мясо сочное, неразваренное, косточки размягченные  |
| Массовая доля мяса и косточек к массе нетто, %, не менее      | 65   |
| Массовая доля поваренной соли, %                              | От 1,0 до 1,6  |
| Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более | 0,02   |
| Массовая доля солей свинца                                    | Не допускается   |
| Массовая доля посторонних примесей                            | Не допускается   |

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1976  
© ИПК Издательство стандартов, 1999  
Переиздание с Изменениями

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.

1.2.—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

Определение посторонних примесей изготовитель проводит периодически, по требованию потребителей.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.2. 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.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186; определение свинца — по ГОСТ 26932 и олова — по ГОСТ 26935; определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4.

Определение возбудителей микробальной порчи — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15. Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фасование сырья производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто 250 г для банки № 3, 325 г — № 8, 350 г — № 9, 550 г — № 12.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.2. Фасовка, упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

4.3. На этикетках банок с консервами должно быть указано: «Состав консервов: мясо поросят с костями, желе, соль, перец. Перед употреблением банку рекомендуется охладить».

4.4. Консервы упаковывают в дощатые неразборные ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

4.5. Транспортную тару маркируют по ГОСТ 14192.

4.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.6а. Транспортирование консервов в пакетах на поддонах — по нормативному документу на способы и средства пакетирования.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

4.7. Консервы хранят при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %. Срок хранения — 1 год со дня изготовления.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 06.01.76 № 25

**2. ВЗАМЕН** ГОСТ 9935—62

**3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|---|--------------|
| ГОСТ 1341—97                            | 1.2          | ГОСТ 10444.9—88                         | 3.1          |
| ГОСТ 5981—88                            | 4.1          | ГОСТ 10444.15—94                        | 3.1          |
| ГОСТ 7724—77                            | 1.2          | ГОСТ 13358—84                           | 4.4          |
| ГОСТ 8756.0—70                          | 2.1          | ГОСТ 13516—86                           | 4.4          |
| ГОСТ 8756.1—79                          | 3.1          | ГОСТ 13534—89                           | 4.2          |
| ГОСТ 8756.4—70                          | 3.1          | ГОСТ 13830—91                           | 1.2          |
| ГОСТ 8756.18—70                         | 3.1          | ГОСТ 14192—96                           | 4.5          |
| ГОСТ 10444.2—94                         | 3.1          | ГОСТ 26186—84                           | 3.1          |
| ГОСТ 10444.7—86                         | 3.1          | ГОСТ 26932—86                           | 3.1          |
| ГОСТ 10444.8—88                         | 3.1          | ГОСТ 26935—86                           | 3.1          |
|   |              | ГОСТ 30425—97                           | 3.1          |

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

**5. ПЕРЕИЗДАНИЕ** (октябрь 1998 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1981 г. (ИУС 1—82)

Редактор *Т. П. Шамина*  
 Технический редактор *О. Н. Власова*  
 Корректор *С. И. Фирсова*  
 Компьютерная верстка *В. Н. Романовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 16.11.98. Подписано в печать 02.12.98. Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд. л. 0,32.  
 Тираж 166 экз. С 1518. Зак. 2257.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
 Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.  
 Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256.  
 ПЛР № 040138