

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2001



ГОСТ 608-93, Консервы мясные "мясо птицы в желе". Технические условия
Canned meat. "Poultry meat in gel". Specifications

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Консервы мясные. Технические условия» содержит стандарты, утвержденные до 1 июня 2001 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 ежемесячном информационном указателе «Государственные стандарты».

© ИПК Издательство стандартов, 2001

ГОСТ 608—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
«МЯСО ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ»**

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск



ГОСТ 608-93, Консервы мясные "мясо птицы в желе". Технические условия
Canned meat. "Poultry meat in gel". Specifications

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Госстандартом России

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 октября 1993 г.

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|--------------------------|---|
| Республика-Белоруссия | Госстандарт Белоруссии |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Украина | Госстандарт Украины |

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 2 июня 1994 г. № 160 межгосударственный стандарт ГОСТ 608—93 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1995 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 608—77

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

II

Консервы мясные
«МЯСО ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ»

ГОСТ
608—93

Технические условия

Canned meat. «Poultry meat in gel»:
Specifications

ОКП 92 1627

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, выработанные из кускового мяса кур и цыплят-бройлеров с добавлением желатина.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. Технические требования

1.1. Консервы должны выработываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.3. А с с о р т и м е н т

В зависимости от применяемого сырья консервы выпускают следующих наименований:

мясо цыплят-бройлеров в желе;

мясо кур в желе.

1.4. Х а р а к т е р и с т и к и

1.4.1. Для выработки консервов применяют:

мясо кусковое окорочков и грудной части тушек кур, цыплят-бройлеров по ГОСТ 21784, ГОСТ 25391, потрошенных, в охлажденном или мороженом состоянии;

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

желатин пищевой по ГОСТ 11293 марок К-11, К-13, П-11;

бульон куриный из костей, полученных непосредственно при выделении кускового мяса;

воду питьевую по ГОСТ 2874**.

П р и м е ч а н и я:

1. На выработку консервов используют кусковое мясо тушек кур, цыплят-бройлеров, предназначенных для промышленной переработки, со сроком хранения не более 1 сут, после удаления наминов, кровоподтеков, остатков оперения в соответствии с правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

2. Не допускается на выработку консервов кусковое мясо тушек птицы, замороженных более одного раза, плохо обескороженных, с изменившимся цветом мышечной ткани, кожи и жира, а также тощих.

1.4.2. Консервы должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл. 1.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Таблица 1

| Наименование сырья | Массовая доля компонентов, % |
|---|------------------------------|
| Мясо кусковое окорочков и грудной части одного вида птицы | 91,37 |
| Соль поваренная пищевая | 0,90 |
| Желатин пищевой | 1,14 |
| Бульон куриный из костей или вода питьевая | 6,59 |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|--|--|
| Внешний вид | Кусковое мясо грудной части и окорочков данного вида птицы в желе |
| Цвет: | Свойственный вареному мясу данного вида птицы |
| мяса | От светло-желтого до желтого |
| желе | Свойственные вареному мясу данного вида птицы без постороннего запаха и привкуса |
| Запах и вкус | Мясо сочное неразваренное |
| Консистенция | 40 |
| Массовая доля желе, %, не более | 18 |
| Температура плавления желе, °С, не ниже | 1,0—1,4 |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), % | 14 |
| Массовая доля жира, %, не более | 16 |
| Массовая доля белка, %, не менее | Не допускаются |
| Посторонние примеси | |

1.4.4. Микробиологические показатели и показатели содержания токсичных элементов, микотоксинов, гормональных препаратов, пестицидов не должны превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89* Минздрава СССР.

1.5. Упаковка

1.5.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 3, 8, 9, 12. Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 — 250 г; № 8 — 325 г; № 9 — 350 г; № 12 — 550 г.

Предельные отклонения массы нетто — по ГОСТ 13534.

На дно и под крышку нелакированных металлических банок укладывают прокладки из пергаментной бумаги по ГОСТ 1341 марки А.

1.5.2. Упаковка — по ГОСТ 13534.

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должны быть указаны:
состав — кусковое мясо окорочков и грудной части соответствующего вида птицы, соль, желатин;
информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность);

способ употребления — «Консервы употреблять в охлажденном состоянии».

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 13534.

2. Приемка

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

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

2.2. Показатели массовой доли белка и жира изготовитель определяет только по требованию контролирующей организации или потребителя.

Показатель массовой доли хлористого натрия изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в 10 сут, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, гормональных препаратов, пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.4. Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными Минздравом СССР.

3. Методы испытаний

3.1. Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, ГОСТ 8756.17.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, микотоксинов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Определение посторонних примесей проводят визуально.

Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7—ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 30425.

4. Транспортирование и хранение

4.1. Транспортирование консервов — по ГОСТ 13534.

4.2. Консервы хранят на складах в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке, при температуре 0—20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок хранения консервов — 2 года со дня выработки.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|---|---------------------------------|
| ГОСТ 1341—97 | 1.5.1 | ГОСТ 13534—89 | 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 4.1 |
| ГОСТ 2874—82 | 1.4.1 | | |
| ГОСТ 5981—88 | 1.5.1 | ГОСТ 13830—97 | 1.4.1 |
| ГОСТ 8756.0—70 | 2.1, 3.1 | ГОСТ 21784—76 | 1.4.1 |
| ГОСТ 8756.1—79 | 3.2 | ГОСТ 25011—81 | 3.2 |
| ГОСТ 8756.17—70 | 3.2 | ГОСТ 25391—82 | 1.4.1 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 3.2 | ГОСТ 26183—84 | 3.2 |
| ГОСТ 10444.1—84 | 3.2 | ГОСТ 26186—84 | 3.2 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 3.2 | ГОСТ 26668—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 3.2 | ГОСТ 26669—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.8—88 | 3.2 | ГОСТ 26671—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.9—88 | 3.2 | ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 10444.11—89 | 3.2 | ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.12—88 | 3.2 | ГОСТ 26930—86— | |
| ГОСТ 10444.14—91 | 3.2 | ГОСТ 26935—86 | 3.2 |
| ГОСТ 11293—89 | 1.4.1 | ГОСТ 30425—97 | 3.2 |