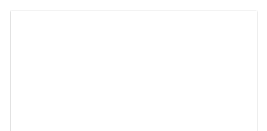


НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**



Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

# МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные  
БЕКОН РУБЛЕННЫЙ  
Технические условия

ГОСТ  
17707—72

Canned meat. Minced bacon.

Specifications

МКС 67.120.10  
ОКП 992 1600

Дата введения 01.07.73

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из беконной свинины, выдержанной в посоле, фасованной в металлические банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.  
**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:  
мясо-свинину по ГОСТ 7724, первой категории в остывшем или охлажденном состоянии;  
сахар-песок по ГОСТ 21;  
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;  
натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;  
перец черный;  
горчицу в порошке;  
орех мускатный;  
пергамент по ГОСТ 1341.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.3. Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4. Консервы должны быть приготовлены по рецептуре, указанной в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Компонент	Норма, кг
Свинина посоленная	99,71
Перец черный	0,08
Горчица в порошке	0,15
Орех мускатный	0,06

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## С. 2 ГОСТ 17707—72

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Измельченные мышечная и жировая ткани в охлажденном состоянии, при извлечении из банки не распадаются и при нарезке сохраняют форму ломтиков. Допускается наличие желе и выплавленного жира
Запах и вкус	Свойственные вареному свиному мясу ветчинного посола с пряностями, без постороннего запаха и привкуса
Консистенция	Упругая, плотная
Цвет мяса	Слабо-розовый, без серых пятен
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,2—1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля белка, %, не менее	10
Посторонние примеси	Не допускаются

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.6а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

1.6. 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.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Консервы должны приниматься партиями.

Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в соответствии с установленным порядком.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 26186, ГОСТ 25011, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935. Определение белка — не реже одного раза в месяц. Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Посторонние примеси определяют визуально.

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

Определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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