

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ С МЯСОМ

Технические условия

**ГОСТ
10907—88**

Macaroni products with meat.
Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1710

Дата введения **01.01.90**

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из макарон, вермишели, лапши, рожков или ракушек, обжаренных или сырых кусков говядины, баранины или свинины, жира, обжаренного лука, пряностей и бульона.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2. Х а р а к т е р и с т и к и

1.2.1. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:
макароны, рожки, вермишель (обыкновенную, любительскую), лапшу, ракушки по ГОСТ 875*;
мясо-говядину по ГОСТ 779;
мясо-баранину по ГОСТ 1935;
мясо свинину второй и четвертой категории без шкуры по ГОСТ 7724;
жир животный топленый пищевой не ниже первого сорта по ГОСТ 25292;
жир-сырец говяжий, бараний или свиной, полученный после обвалки и жиловки мяса;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
соль поваренную пищевую помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830**;
перец черный.

П р и м е ч а н и я:

1. Бараний жир-сырец и топленый применяют только при переработке мяса-баранины.
2. Не допускается для изготовления консервов мясо, замороженное более одного раза, тощее, а также мясо от бугаев, хряков и диких свиней (кабанов).

1.2.2. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51865—2002.

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

Наименование показателя	Характеристика
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с пряностями, без постороннего привкуса и запаха.
Внешний вид и консистенция	Макаронные изделия неразваренные, эластичные, в горячем состоянии не слипшиеся, без комков. Допускается незначительное количество слипшихся макаронных изделий.
Цвет	Мясо нежесткое, неразваренное. Не допускается наличие костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани и желез. Макаронные изделия однотонного белого или кремового цвета. Допускается сероватый оттенок, свойственный макаронным изделиям и вареному мясу

1.2.3. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля мяса, %, не менее	20	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жира, %, не менее	6	По ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,2—1,6	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	»	По п. 3.6

1.2.4. Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1.2.5. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.3. У п а к о в к а

1.3.1. Макаронные изделия с мясом фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, укупориваемые металлическими лакированными крышками, металлические банки по ГОСТ 5981 с лакированной внутренней поверхностью вместимостью не более 0,65 дм³.

Допускается по согласованию с потребителем фасовать макаронные изделия с мясом в банки вместимостью не более 1 дм³.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. М а р к и р о в к а

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799.

На этикетке должно быть дополнительно указано: «Рекомендуется перед вскрытием банку разогревать 30 мин в кипящей воде» и «Состав: мясо (говядина, баранина или свинина), макаронные изделия, жир, лук, перец, соль».

1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

2. ПРИЕМКА

2.1. П р а в и л а п р и е м к и — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.