

Консервы мясные

СВИНИНА ОТВАРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

ГОСТ
10008—62Canned meat. Boiled pork in its own juice.
Specifications

ОКП 92 1625 0100

Дата введения 01.07.62

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из проваренной в собственном соку свинины, пряностей и концентрированного мясного сока, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Для приготовления консервов в качестве сырья применяют:

- а) свинину по ГОСТ 7724, второй и четвертой категории — без шкуры и обрезную;
- б) перец черный молотый;
- в) соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;
- г) лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594.

П р и м е ч а н и е. Не допускается для выработки консервов мясо, замороженное более одного раза, а также мясо хряков.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2. **(Исключен, Изм. № 1).**

3. Консервы должны изготавливаться 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).

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Запах и вкус	Свойственные вареной свинине с пряностями, без постороннего привкуса и запаха
2. Внешний вид и консистенция мяса	Куски мяса без хрящей, непереваренные. При осторожном извлечении из банки не распадаются
3. Цвет бульона	Светло-коричневый
4. Массовая доля мяса и жира, %, не менее в том числе — жира	72
5. Массовая доля поваренной соли, %	10—25 1,0—1,6

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
6. Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,01
7. Массовая доля солей свинца	Не допускается
8. Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

Примечание. Допускается в отдельных банках массовая доля мяса и жира не менее 69 % при среднем показателе по партии не менее 72 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5. 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).

6. **(Исключен, Изм. № 1).**

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7а. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Определение посторонних примесей производят периодически по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

III. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186.

Определение свинца и олова — по ГОСТ 26932 и ГОСТ 26935.

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4.

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. № 1, 2).

III. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8. Фасование производят в металлические банки по ГОСТ 5981 массой нетто для банки № 1 — 100 г, № 3 и 4 — 260 г, № 8 — 325 г, № 9 — 370 г, № 12 — 550 г.

Допускается фасование консервов в банки массой нетто более 550 г по согласованию с потребителем.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

9. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534. На этикетке банок с консервами должны быть указаны: «Перед употреблением разогреть. Состав: свинина, соль, перец, лавровый лист», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

10. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

11. **(Исключен, Изм. № 2).**

12. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, пакетирование — по нормативно-техническому документу на способы и средства пакетирования, утвержденному в установленном порядке.

Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов — не более трех лет со дня выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).