

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

Консервы мясные

КОЛБАСНЫЙ ФАРШ ВЕТЧИННО-РУБЛЕННЫЙ

Технические условия

**ГОСТ
12187—66**

Canned meat. Sausage vetchinnorublenaya.
Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1621

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из мясного фарша, расфасованного 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 для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для приготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:
мясо-говядину по ГОСТ 779 первой и второй категорий упитанности;
мясо-свинину по ГОСТ 7724 мясной категории упитанности и обрезную;
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830* выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;
крахмал картофельный пищевой по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;
сахар-песок по ГОСТ 21;
перец черный и белый молотый;
кориандр;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
натрий пироглосфорнокислый трехзамещенный (пищевой).

Для приготовления консервов не допускается мясо, замороженное более одного раза, а также мясо быков и хряков.

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

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

Наименование показателя	Характеристика и нормы
1. Запах и вкус	Приятный, сочный, с ароматом пряностей (чеснока и кориандра), без посторонних запаха и привкуса
2. Вид фарша на разрезе	Фарш розового цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и свободного бульона; в фарше кусочки полужирной свинины
3. Консистенция	Плотная, не крошащаяся
4. Массовая доля влаги, %, не более	63
5. Массовая доля крахмала, %, не более	3
6. Массовая доля поваренной соли, %	От 1,8 до 2,2
7. Массовая доля нитрита, %, не более	0,003
8, 9. (Исключены, Изм. № 2).	
10. Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

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.

1.1—1.4. (Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5. (Исключен, Изм. № 2).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержание токсичных элементов проводят в установленном порядке.

Разд. 1а. (Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 9793, ГОСТ 10574, ГОСТ 26186;

определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а токсичность элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

2.3. Определение возбудителей микробальной порчи — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15.

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

Разд. 2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 массой нетто 100, 250, 350 или 540 г.

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

3.2. Маркировка и упаковка консервов должны производиться по ГОСТ 13534. На этикетке должно быть указано: «Состав: говядина, свинина, соль, сахар, крахмал, пряности, нитрит» и