

## КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ»

Технические условия

Canned meat «stewed beef». Specifications

ГОСТ  
5284—84

ОКП 92 1611

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Дата введения 01.01.85

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы «Говядина тушеная» выпускают высшего и первого сортов.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

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

1.1; 1.2. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.4. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

мясо-говядину по ГОСТ 779—87 (кроме тощего), массой туш не менее 60 кг, остывшее, охлажденное и замороженное не более одного раза, кроме мяса быков;

говядину жилованную с содержанием жировой ткани не более 6 %;

говядину жилованную с содержанием жировой ткани от 6 до 14 %;

жир-сырец говяжий;

жир топленый пищевой говяжий или костный по ГОСТ 25292—82;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86 или лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587—71;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—84 выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;

перец черный;

лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594—81.

1.5. Консервы «Говядина тушеная» должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %, по сортам	
	высший	первый
Говядина I категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	87,0	—
Говядина II категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	—	87,0
Жир-сырец говяжий	10,5	10,5
Лук репчатый очищенный измельченный	1,33	1,33
Соль поваренная	1,14	1,14
Перец черный молотый	0,01	0,01
Лист лавровый	0,02	0,02

**Примечания:**

1. Допускается применение топленого говяжьего или костного жира в том же количестве.

2. Допускается применение сушеного репчатого лука в период с марта по август из расчета: 1 кг свежего — 0,25 кг сушеного.

3. Допускается при производстве консервов вместо 87,0 % жилованной говядины и 10,5 % жира-сырца в рецептуру закладывать 97,5 % жилованной говядины с содержанием жировой ткани от 6 до 14 %.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма по сортам	
	высшему	первому
Запах и вкус	Свойственные тушеной говядине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса	

Наименование показателя	Характеристика и норма по сортам	
	высшему	первому
Внешний вид и консистенция мяса	<p>Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов</p> <p>При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются</p>	
Внешний вид мясного сока	<p>При осторожном извлечении из банки допускается частичное распадание кусочков</p> <p>В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока</p>	
Массовая доля мяса и жира, %, не менее	56,5	54,0
Массовая доля жира, %, не более	17,0	
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,5	
Посторонние примеси	Не допускаются	
Массовая доля белка, %, не менее	15	

1.4—1.6. (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).

1.7. 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.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Контроль массовой доли токсичных элементов и остаточных количеств пестицидов проводят в установленном порядке.

2.3. Определение белка проводят не реже одного раза в месяц. 2.2; 2.3. (Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. (Исключен, Изм. № 1).