

**Консервы мясные  
«ГУЛЯШ»**

**ГОСТ  
7987—79**

**Технические условия**

Canned meat «Goulash». Specifications

ОКП 92 1600

---

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, изготовленные из говядины, свинины или баранины, с добавлением томат-пасты, муки, жареного лука и специй, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

### **1. АССОРТИМЕНТ**

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:

- «Гуляш говяжий»,
- «Гуляш свиной»,
- «Гуляш бараний».

Коды ОКП приведены в приложении.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

### **2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину по ГОСТ 779, первой категории упитанности;
- свинину по ГОСТ 7724, второй категории без шкуры, туши массой от 34 до 76 кг; обрезную и четвертой категории без шкуры;
- баранину по ГОСТ 1935, первой категории упитанности;
- жир-сырец или топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292 или масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное дезодорированное, или масло хлопковое по ГОСТ 1128, рафинированное дезодорированное;
- перец черный;
- перец красный;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\*, выварочную или молотую, помола № 0 или 1, не ниже первого сорта;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- томат-пасту или томат-пюре по ГОСТ 3343;
- муку пшеничную, не ниже первого сорта;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- сахар-песок по ГОСТ 21.

**П р и м е ч а н и е.** Не допускается применять для изготовления консервов мясо, замороженное более одного раза, мясо быков и хряков.

---

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

## С. 2 ГОСТ 7987—79

2.3. Консервы должны изготавливаться по рецептуре, указанной в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Жилованное измельченное мясо	87,0
Пассерованная мука	3,0
Томат-паста 30 %-ная	4,1
Жареный лук	4,0
Поваренная пищевая соль	1,26
Черный молотый перец	0,06
Красный молотый перец	0,06
Сахар-песок	0,5
Лавровый лист	0,02

П р и м е ч а н и я:

1. При применении концентрированных томатных продуктов иной концентрации производят пересчет, соответственно увеличивая или уменьшая количество закладки.

2. Допускается замена черного перца красным и красного черным в соотношении 1 : 1, лука свежего — сушеным в соотношении 1 : 0,25.

2.4. 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
Запах и вкус	Свойственные мясу в томатном соусе с жареным луком
Внешний вид и консистенция	Кусочки мяса без костей, хрящей, сухожилий и грубой соединительной ткани, сочные, в томатном соусе, соус однородный, оранжевого или светло-коричневого цвета
Массовая доля соуса к массе нетто, %, не более	30
Массовая доля мяса к массе нетто, %, не менее	70
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,6
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей меди, %, не более	0,0008
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	То же

2.2 — 2.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Консервы принимают партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

3.2. Посторонние примеси изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

### 4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186.

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