

**Консервы мясорастительные**

**«КАША С МЯСОМ»**

**Технические условия**

**ГОСТ**  
**8286—90**

Canned meat with porridge. Specifications

МКС 67.120.10  
ОКП 92 1700

**Дата введения 01.01.92**

Настоящий стандарт распространяется на мясорастительные консервы, выработанные из крупы с мясом, герметически укупоренные и стерилизованные.

**1. АССОРТИМЕНТ**

1.2. В зависимости от применяемого сырья консервы вырабатывают следующих наименований:  
каша рисовая с говядиной;  
каша гречневая с говядиной;  
каша пшенная с говядиной;  
каша перловая с говядиной;  
каша ячневая с говядиной;  
каша рисовая со свининой;  
каша гречневая со свининой;  
каша пшенная со свининой;  
каша перловая со свининой;  
каша ячневая со свининой;  
каша рисовая с бараниной;  
каша гречневая с бараниной;  
каша пшенная с бараниной;  
каша перловая с бараниной;  
каша ячневая с бараниной.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

**2.2. Х а р а к т е р и с т и к и**

2.2.1. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

## C. 2 ГОСТ 8286—90

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с мелкоизмельченным мясом Допускается полувязкая консистенция для первовой, яичевой, пшеничной каши
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта
Цвет	Свойственный данному виду крупы с мясом
Массовая доля жира, %, не более для: каши с говядиной и бараниной	22
каши со свининой	28
Массовая доля белка, %, не менее	6
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,5
Посторонние примеси	Не допускаются

2.2.2. Содержание токсичных элементов в консервах и пестицидов в сырье не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава ССР.

2.2.3. По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности, установленным Минздравом ССР.

### 2.3. Требования к сырью

Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:  
рис шлифованный и полированый не ниже первого сорта по ГОСТ 6292;  
крупу гречневую ядрицу первого сорта по ГОСТ 5550;  
крупу перловую и яичную первого сорта по ГОСТ 5784;  
крупу пшено шлифованное, не ниже первого сорта по ГОСТ 572;  
говядину по ГОСТ 779;  
баранину по ГОСТ 1935;  
свинину по ГОСТ 7724, второй и четвертой категорий;  
жир топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292;  
жир-сырец говяжий, свиной или бараний после жиловки мяса;  
масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное, дезодорированное;  
масло хлопковое, не ниже первого сорта по ГОСТ 1128;  
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;  
лук репчатый сущеный по ГОСТ 7587;  
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\* выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;  
перец черный молотый по ОСТ 18 279;  
воду питьевую по ГОСТ 2874\*\*.

Примечание. Не допускается использование мяса, замороженного более одного раза, мяса быков, хряков и мяса с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком.

### 2.4. Рецептура

2.4.1. Консервы должны быть выработаны по рецептам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
Каши с говядиной или бараниной		
Говядина или баранина жилованная измельченная	37,7	—
Крупа очищенная, в зависимости от наименования консервов: рис	24,8	22,0
гречневая	26,8	20,0

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

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

*Продолжение табл. 2*

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
пшено, перловая или ячневая	17,9	28,9
Жир топленый или жировые смеси	10,2	—
Лук обжаренный	3,8	—
в том числе жир	1,059	—
Соль поваренная	1,456	—
Перец черный молотый	0,044	—
Каши со свининой		
Свинина жилованная измельченная	37,7	—
Крупа очищенная, в зависимости от наименования консервов:		
рис	21,8	25,0
гречневая	23,6	23,2
пшено, перловая или ячневая	15,5	31,3
Жир топленый свиной	10,2	—
Лук обжаренный	3,8	—
в том числе жир	1,059	—
Соль поваренная	1,456	—
Перец черный молотый	0,044	—

**П р и м е ч а н и я:**

1. Жировые смеси составляют из топленых жиров: говяжьего жира и растительного масла (1:1); говяжьего и свиного (1:1) или говяжьего и костного (2:3).

2. Допускается замена топленого жира (10,2%) сырцом (14,3%), при этом количество воды уменьшают на 4,1 %.

3. Допускается применение содержимого консервов, вскрытых после укупоривания, после контрольной ванны и при сортировке после стерилизации: консервов «Каша с мясом», соответствующих по виду мяса и крупы, — не более 2 % сверх рецептуры; консервов «Мясо тушеное», соответствующих по виду мяса, — не более 2 % взамен аналогичного количества мяса.

**2.5. Упаковка**

2.5.1. Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

2.5.2. Консервы фасуют в металлические банки 3, 4, 6, 8, 9, 12, 43, 46 по ГОСТ 5981, 4а по ОСТ 111—14 и в стеклянные банки I—82—500, I—82—650 по ГОСТ 5717.2.

Масса нетто консервов должна быть: в банках 3, 4 и 6 — 250 г, 8 и 4а — 325 г, 9 — 340 г, 12 — 525 г, 46 — 400 г, 43 — 425 г, типа I—82—500 — 500 г, типа I—82—650 — 650 г.

2.5.3. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

**2.6. Маркировка**

2.6.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должно быть указано:

«Перед употреблением разогреть. Состав: мясо, крупа, жир (с указанием видов мяса, крупы и жира), соль, лук, перец», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта (жир, белок, калорийность).

2.6.2. Упаковка и маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

**3. ПРИЕМКА**

3.1. Консервы принимают партиями. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

3.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным Государственной комиссией Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам и Минздравом СССР.

## **С. 4 ГОСТ 8286—90**

3.3. Массовую долю белка и жира изготовитель определяет периодически не реже одного раза в месяц в случае разногласий.

При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях.

3.4. Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными в установленном порядке.

## **4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26671, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

Остаточное количество пестицидов в сырье определяют по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

## **5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

5.1. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

5.2. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок хранения консервов — два года со дня выработки.