

БЛЮДА КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОБЕДЕННЫЕ
ДЛЯ СПЕЦПОТРЕБИТЕЛЯ

Технические условия

ГОСТ
18487—80Canned dinner courses for special consumer.
Specifications

ОКП 91 6121, 91 6123

Дата введения 01.01.81

Настоящий стандарт распространяется на консервы – первые и вторые обеденные блюда, – изготовленные из свежих и соленых овощей, картофеля, круп, бобовых, макаронных изделий с мясом, с добавлением жира, томатной пасты, соли, сахара и приностей, фасованные в металлические лакированные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Консервы предназначены для питания спецпотребителя.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы – первые и вторые обеденные блюда – вырабатывают в следующем ассортименте:

а) первые обеденные блюда:

борщ флотский с мясом,
суп-рассольник с мясом,
суп рисовый с овощами и мясом,
суп фасольевый с овощами и мясом,
суп гороховый с мясом и зеленью,
суп крестьянский с мясом;

б) вторые обеденные блюда:

фасоль с овощами и мясом,
фасоль с овощами и мясом «Полевая»,
горох с овощами и мясом,
горох с овощами и мясом «Полевой»,
каша гречневая с мясом «Особая»,
каша гречневая с мясом «Полевая»,
каша рисовая с мясом «Особая»,
каша по-тамбовски с мясом,
плов с бараниной,
капуста тушеная с мясом «Особая»,
капуста тушеная с мясом «Полевая»,
рагу овощное с мясом «Особое»,
рагу овощное с мясом «Полевое»,
картофель тушеный с мясом,
картофель тушеный с мясом «Полевой»,
макароны с мясом по-флотски,
голубцы с мясом по-флотски.

1.2. Коды ОКП на продукцию приведены в приложении.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Консервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления консервов в зависимости от рецептуры должны применяться следующие сырье и материалы:

- картофель свежий для переработки по ГОСТ 26832;
- капуста белокочанная свежая по ГОСТ 1724;
- свекла столовая свежая по ГОСТ 1722;
- морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- зелень (петрушки, укропа, сельдерея) свежая;
- зелень быстрозамороженная;
- белые корни свежие;
- белые корни сушеные по ГОСТ 16731;
- огурцы соленые по ГОСТ 7180;
- мука пшеничная 72 или 75 %-ного помолов;
- макароны яичные по ГОСТ 875;
- рис шлифованный или полированный не ниже первого сорта по ГОСТ 6292;
- крупа гречневая не ниже первого сорта по ГОСТ 5550;
- крупа овсяная по ГОСТ 3034;
- крупа перловая № 1 и 2 по ГОСТ 5784;
- крупа пшено шлифованное не ниже 1-го сорта по ГОСТ 572;
- фасоль продовольственная (кроме темноокрашенной) по ГОСТ 7758;
- горох по ГОСТ 28674;
- горох лущеный по ГОСТ 6201;
- мясо-говядина в полутушах или четвертинах I и II категории по ГОСТ 779;
- мясо-свинина в тушах и полутушах мясная, обрезная по ГОСТ 7724;
- мясо-баранина в тушах I категории по ГОСТ 1935;
- жир животный топленый (свиной или говяжий) не ниже первого сорта;
- масло коровье топленое не ниже первого сорта по ГОСТ 37;
- комбиджир;
- томат-паста по ГОСТ 3343;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- соль поваренная пищевая затаренная выварочная не ниже первого сорта помолов № 0 и № 1 по ГОСТ 13830*;
- перец черный;
- перец душистый;
- лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- глутаминат натрия;
- вода питьевая по ГОСТ 2874**.

На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, нитратов и остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые нормы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

2.3. По органолептическим показателям первые обеденные блюда после разведения и 5-минутного кипячения и вторые обеденные блюда после разогревания должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

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

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

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры, это смесь равномерно нарезанных овощей с мясом. Овощи нарезаны в виде кубиков или брусочков, в основной массе сохранивших форму резки. Мясо без кровесгустков и включений грубой соединительной ткани, кусочками разнообразной формы, для макарон по-флотски — в виде фарша. Голубцы, одинаковые по величине, в соусе. Капустные листья целые, аккуратно завернутые. Зерна бобовых, в основной массе однородные по величине, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями. Допускается наличие бобов фасоли других цветов, кроме черных, не более 10 % (по счету) и для крупы и макарон — наличие единичных комков и незначительной разваренности риса.
Вкус, запах и цвет	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются.
Консистенция	Капустные листья в голубцах оливкового цвета. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банок Корнеплодов — плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капусты, гороха, фасоли, макарон и круп — мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля, фасоли, гороха.
Посторонние примеси	Мяса — сочная, нежесткая, непереваренная, без костей и хрящей Не допускаются

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.4. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование консервов	Наименование показателя и норма					
	Массовая доля мяса при закладке, %, не менее	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее	Массовая доля хлоридов, %	Титруемая кислотность, %, не более	Степень разведения перед приготовлением
Борщ флотский с мясом	11,0	20	3,5	1,8—2,1	0,40	1 : 1
Суп-рассольник с мясом	11,0	22	3,5	1,8—2,1	0,50	1 : 1
Суп рисовый с овощами и мясом	11,0	23	3,5	1,2—1,5	0,35	1 : 1
Суп фасолевого с овощами и мясом	11,0	23	3,5	1,2—1,5	0,35	1 : 1
Суп гороховый с мясом и зеленью	11,0	23	3,5	1,2—1,5	0,35	1 : 1
Суп крестьянский с мясом	11,0	21	3,5	1,6—1,9	0,40	1 : 1
Фасоль с овощами и мясом	22,0	27	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Фасоль с овощами и мясом «Полевая»	11,0	25	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Горох с овощами и мясом	22,0	28	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Горох с овощами и мясом «Полевой»	11,0	25	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Каша гречневая с мясом «Особая»	26,0	31	3,5	0,9—1,1	0,35	—
Каша гречневая с мясом «Полевая»	12,6	28	3	0,9—1,1	0,35	—
Каша рисовая с мясом «Особая»	26,0	31	3	0,9—1,1	0,35	—

Наименование консервов	Наименование показателя и норма					
	Массовая доля мяса при закладке, %, не менее	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее	Массовая доля хлоридов, %	Титруемая кислотность, %, не более	Степень разведения перед приготовлением
Каша по-тамбовски с мясом	22,0	27	3	0,9—1,1	0,35	—
Плов с бараниной	23,0	27	3	0,9—1,1	0,35	—
Капуста тушеная с мясом «Особая»	26,0	21	3	0,9—1,1	0,50	—
Капуста тушеная с мясом «Полевая»	12,6	20	3	0,9—1,1	0,50	—
Рагу овощное с мясом «Особое»	22,0	26	3	1,1—1,3	0,40	—
Рагу овощное с мясом «Полевое»	11,0	24	3	1,1—1,3	0,40	—
Картофель тушеный с мясом	22,0	23	3	0,9—1,1	0,40	—
Картофель тушеный с мясом «Полевой»	11,0	23	3	0,9—1,1	0,40	—
Макароны с мясом по-флотски	22,0	28	3	1,2—1,5	0,35	—
Голубцы с мясом по-флотски	22,0	16	3	1,0—1,2	0,50	—

Массовая доля тяжелых металлов, %, не более:

меди — 0,001;

олова — 0,020.

Примечания:

1. Нормы физико-химических показателей установлены для консервов без разведения.

2. Массовая доля мяса установлена по рецептуре.

3. Титруемая кислотность представлена в пересчете на яблочную кислоту, а для рассольника — в пересчете на молочную кислоту.

4. (Исключено, Изм. № 3).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

2.5. Микробиологические показатели консервов должны устанавливаться в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.6. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89* Министерства здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. (Исключен, Изм. № 2).

3.3. Периодичность проверки токсичных элементов и реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.