

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 мясорастительные****ФАСОЛЬ, ГОРОХ
ИЛИ ЧЕЧЕВИЦА С МЯСОМ****ГОСТ
8687—65****Технические условия**

Canned meat with beans, peas or lentil. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1700Дата введения **01.01.67**

Консервы должны выпускаться следующих наименований: изготовленные из фасоли, гороха или чечевицы с говядиной, бараниной или свининой с добавлением жира, соли, лука, перца, бульона и фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы должны выпускаться следующих наименований:

фасоль со свининой;
фасоль с говядиной;
фасоль с бараниной;
горох со свининой;
горох с говядиной;
горох с бараниной;
чечевица с бараниной;
чечевица со свининой;
чечевица с говядиной.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Для приготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
горох продовольственный по ГОСТ 28674 и горох лущеный по ГОСТ 6201;
чечевицу тарелочную продовольственную по ГОСТ 7066 первого и второго типа;
мясо-говядину по ГОСТ 779;
мясо-баранину по ГОСТ 1935;
мясо-свинину по ГОСТ 7724 мясной категории упитанности и обрезная;
жир животный топленый пищевой по ГОСТ 25292, не ниже первого сорта;
жир-сырец говяжий, бараний или свиной;
лук репчатый по ГОСТ 1723;
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, мелкокристаллическую выварочную или молотую помолов № 0 или 1 не ниже первого сорта;
перец черный.

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

С. 2 ГОСТ 8687—65

Допускается использование бараньего жира-сырца и топленого только при переработке бараньего мяса.

Не допускается для приготовления консервов применение более одного раза замороженного мяса, тощего, а также мяса от бугаев, хряков и диких свиней (кабанов), смесь типов и подтипов в фасоли и горохе продовольственных; смесь типов в чечевице тарелочной продовольственной.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.3. Консервы следует изготавливать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Вареные кусочки мяса нежесткие и неразваренные, без костей, хрящей и грубой соединительной ткани; зерна бобовых или половинки (для лущеного гороха) целые, мягкие, неразваренные. Допускается (по счету) неоднородных по размеру зерен гороха и чечевицы до 15 %, разваренных — не более 25 %, для лущеного гороха — без ограничений, зерен фасоли неоднородных по размеру без ограничений, разваренных — не более 15 %.
Вкус и запах	Допускается отделение бульона Свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Зерен фасоли, гороха и чечевицы — однородный, свойственный данному типу или подтипу. Допускается примесь других цветов (для фасоли — кроме черных и фиолетовых) не более 10 % по счету. Бульона — для консервов из гороха и фасоли — желтый, светлых оттенков, а из чечевицы — серовато-коричневый.
Посторонние примеси	Мяса — свойственный вареному мясу Не допускаются

П р и м е ч а н и я:

1. **(Исключен, Изм. № 3).**

2. В консервах из лущеного гороха отделение бульона не допускается.

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

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля мяса, %, не менее: говядина, баранина	27	По ГОСТ 8756.1
свинина	25	
Массовая доля жира, %	3—13	По ГОСТ 8756.21 (разд. 4 и 5)
Массовая доля хлоридов, %	1,2—1,6	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	«	По п. 3.2

П р и м е ч а н и е. Массовую долю мяса определяют по закладке при изготовлении консервов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

2.5. Микробиологические показатели консервов 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. № 1).

2.5а. Содержание токсичных элементов, пестицидов и афлатоксина В₁ не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными Минздравом СССР 01.08.89 № 5061—89.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.6. **(Исключен, Изм. № 1).**

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

2а.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

2а.3. 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).

2а.4. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и афлатоксина В₁ в консервах проводят в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929; методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 2.4а настоящего стандарта. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

3.2. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения) определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981: массой нетто 250 г — в банки 3 и 4; 350 г — 9; 400 г — 46; 555 г — 12; в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2: массой нетто 520 г — в банки I—82—500; 655 г — I—82—650; 950 г — I—82—1000.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2. Упаковка и маркировка — по ГОСТ 13534.

На этикетке потребительской тары должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности консервов в соответствии с приложением 2 и срок хранения.

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

4.3. Консервы перевозят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.