

**Консервы мясные  
 ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

**ГОСТ  
 7990—56**

**Технические условия**

Canned kidneys in tomato sauce.  
 Specifications

ОКП 92 1600

Дата введения 01.10.56

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из говяжьих, бараньих или свиных почек, обжаренных в горячем костном жире, уложенных в банки и залитых томатным соусом. Наполненные банки герметически укупоривают и стерилизуют.

**I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

1а. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

**(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

1. Для приготовления консервов «Почки в томатном соусе» применяют следующие сырье и материалы:

а) почки от всех видов животных (крупного рогатого скота, свиней и баранов) в остывшем, охлажденном и мороженом (после полной дефростации) состоянии по техническим условиям, утверждаемым в установленном порядке;

б) жир топленый пищевой костный по ГОСТ 25292 не ниже первого сорта;

в) сахар-песок по ГОСТ 21;

г) соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\* выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1 не ниже первого сорта;

д) перец черный молотый;

е) томатное пюре или томатную пасту по ГОСТ 3343;

ж) муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574 не ниже первого сорта;

з) лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

и) уксус 30 %-ный.

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

**2. (Исключен, Изм. № 3).**

3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателя	Характеристика
а) Вкус и запах	Свойственные почкам в томатном соусе, без постороннего привкуса и запаха
б) Внешний вид и консистенция почек	Цвет ломтиков почек на разрезе серый, с коричневой сердцевиной; допускаются ломтики с жировой прослойкой; ломтики почек, равномерно нарезанные, упругие, непережаренные

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

Наименование показателя	Характеристика
в) Внешний вид соуса	Однородный, без комков муки, оранжево-красного цвета, допускается коричневатый оттенок
г) Соотношение массы почек и соуса в % к массе нетто	Почек 65—67, соуса 35—33
д) Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,6
е) Массовая доля белка, %, не менее	10
ж) Посторонние примеси	Не допускаются

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

4. 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.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).****II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

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

6. Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в соответствии с установленным порядком.

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

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

Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Определение белка — не реже одного раза в месяц.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

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

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9. 5—7. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

**III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

8. Фасование консервов производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто для № 3 и № 4 — 250 г, № 12 — 550 г, № 8 — 325 г, № 9 — 370 г.

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

9. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 13534.

На этикетке банок с консервами должны быть указаны: «Состав консервов: почки говяжьи или свиные, или бараньи, жир костный, сахар, соль, мука, лук, перец, томат-паста», «Рекомендуется перед вскрытием банку разогреть 10—15 мин в кипящей воде», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

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

9а. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

**(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

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