

Консервы мясные

ВЕТЧИНА

Canned meat. Ham

**ГОСТ
 9165—59**

ОКП 92 1600

Дата введения 01.09.59

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из соленых или соленокоченых, сырых или вареных в форме свиных окороков. Наполненные банки должны быть подвергнуты пастеризации или двукратной стерилизации при 100 °С.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Для приготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

а) окорока от охлажденных свиных полутуш беконной упитанности, соответствующих требованиям ГОСТ 7724;

б) соль поваренную пищевую не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830*;

в) сахар-песок по ГОСТ 21;

г) **(Исключен, Изм. № 1);**

д) натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197.

П р и м е ч а н и я:

1. Допускается при приготовлении консервов:

а) применение желатина;

б) в случае отсутствия свиных полутуш беконной упитанности применение охлажденных полутуш мясной упитанности со шпиком плотным, не мажущимся, белого цвета или с розоватым оттенком.

2. Не допускаются для выработки консервов свиные полутуши:

а) от поросившихся, подсосных или супоросных маток, от хряков, а также от самцов, кастрированных после четырехмесячного возраста;

б) имеющие кровоподтеки, повреждения кожи, загрязнения;

в) имеющие признаки несвежести.

2. Консервы должны быть приготовлены по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением норм и правил Главного санитарно-эпидемиологического управления Министерства здравоохранения СССР.

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

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма
а) Внешний вид	Ветчина одним куском без костей со шкуркой или без шкурки (допускается не более двух довесков в банке). Толщина шпика в наиболее толстой части должна быть не более 1,5 см. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. Шкурка должна быть чистая, без остатков щетины

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

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма
б) Вкус и запах	Приятные, свойственные солено-вареной или копчено-вареной ветчине, без посторонних запахов и привкуса
в) Консистенция	Упругая, сочная. Допускается небольшое количество желе от светло-желтого до розоватого цвета и небольшое количество выплавленного жира
г) Массовая доля поваренной соли в мышечной ткани, %	2—3
д) Содержание нитрита натрия, мг на 100 г продукта, не более	3
е) Содержание солей олова, мг на 1 кг продукта, в пересчете на олово, не более	100
ж) Содержание солей свинца	Не допускается
з) Содержание посторонних примесей	Не допускается

За. Оценку органолептических показателей консервов, которым в установленном порядке присвоен государственный Знак качества, проводят в соответствии с требованиями табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Высшая оценка, баллы	Пределы оценки, баллы
Запах и вкус	15	15
Консистенция	9	9—7
Внешний вид	6	6—5

Сумма баллов при оценке должна быть не ниже 27.

Периодическую оценку органолептических показателей консервов, которым в установленном порядке присвоен государственный Знак качества, проводят не реже одного раза в полугодие дегустационные комиссии министерств мясной и молочной промышленности союзных республик.

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

4. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, изложенным в инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

5. Консервы, выпускаемые предприятием-изготовителем, должны быть приняты на мясоконсервном комбинате отделом производственно-ветеринарного контроля; на консервном заводе — отделом технического контроля; на тех предприятиях, где функции отдела производственно-ветеринарного или технического контроля возложены на лаборатории, — лабораторией предприятия. Предприятие-поставщик должно гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию консервов документами установленной формы, удостоверяющими их качество.

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

6. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступивших к нему консервов и соответствия их показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, указанные в п. 7 настоящего стандарта.

7. Отбор проб и подготовку к испытаниям консервов производят по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 10574.