

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 мясные
«МЯСО В БЕЛОМ СОУСЕ»

ГОСТ
9937—79

Технические условия

Canned meat «Meat with white gravy».
Specifications

ОКП 92 1600

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, приготовленные из мяса, панированного мукой, с добавлением жареного лука, специй и соли, фасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы должны выпускаться следующих наименований:

«Говядина в белом соусе»,

«Свинина в белом соусе»,

«Баранина в белом соусе».

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

2.2. Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

говядину по ГОСТ 779, первой категории упитанности;

свинину по ГОСТ 7724, второй категории без шкуры; туши массой от 34 до 76 кг; обрезную и четвертой категории без шкуры;

баранину по ГОСТ 1935, первой категории упитанности;

жир-сырец или топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292 или масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное, дезодорированное, или масло хлопковое по ГОСТ 1128, дезодорированное;

перец черный;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или молотую, помола № 0 или 1, не ниже первого сорта;

муку пшеничную, не ниже первого сорта;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

сахар-песок по ГОСТ 21;

кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968, пищевую.

П р и м е ч а н и е. Не допускается применять для изготовления консервов: мясо, замороженное более одного раза; мясо быков и хряков.

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

С. 2 ГОСТ 9937—79

2.3. Консервы должны изготавливаться по рецептуре, указанной в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Жилованное измельченное мясо	90,3
Пассерованная мука	4,0
Жареный лук	4,0
Поваренная пищевая соль	1,3
Черный молотый перец	0,06
Сахар-песок	0,3
Уксусная кислота (в расчете на 100 %)	0,04

2.4. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственные вареному мясу в соусе без постороннего запаха и привкуса
Внешний вид и консистенция	Кусочки мяса без костей, хрящей и сухожилий, мягкие, непереваренные, без комков; соус однородный от серовато-белого до кремового цвета
Массовая доля мяса к массе нетто, %, не менее	70
Массовая доля соуса к массе нетто, %, не более	30
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,8
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, мг, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

2.2—2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.5. 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.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Консервы принимают партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

3.2. Посторонние примеси изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18.

Определение свинца — по ГОСТ 26932, определение олова — по ГОСТ 26935.

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4.

4.2. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425 в случае необходимости подтверждения микробиальной порчи.

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

4.1—4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 1, 3, 4, 8, 9, 12, 43; в прямоугольные банки по нормативно-технической документации, массой нетто 240 г и стеклянные банки по ГОСТ 5717 типов 1—82—350 и 1—82—500.