
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)**

**EURO-ASIAN CONCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ *(проект,
первая редакция)*

**Консервы мясные
Общие технические условия**

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

**Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
201**

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В. М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от №

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 55572–2013

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки	
3 Термины и определения	
4 Классификация.....	
5 Общие технические требования.....	
6 Правила приемки.....	
7 Методы контроля.....	
8 Транспортирование и хранение.....	
Библиография.....	

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
Общие технические условия**

Canned meat. General specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные стерилизованные и пастеризованные консервы, кроме консервов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания (далее – консервы), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 1841-2–2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13534–2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29299–92 (ISO 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301–92 Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31476–2012 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31777–2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31797–2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009–2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32225–2013 Лошади для уоя. Конина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226–2013 Мясо. Разделка конины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32227–2013 Олени для уоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32243–2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32244–2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 32921–2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33102–2014 Продукция мясной промышленности. Классификация

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 мясные консервы: Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.

3.2 эмульгированные мясные консервы: Консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

3.3 первые обеденные мясные блюда: Консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

3.4 вторые обеденные мясные блюда: Консервы в виде вторых обеденных блюд с гарниром, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

4 Классификация

Классификация консервов приведена в соответствии с ГОСТ 33102.

В зависимости от технологии изготовления мясные консервы подразделяют на:

- кусковые;
- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- ветчинные;
- эмульгированные;
- первые обеденные блюда;
- вторые обеденные блюда.

В зависимости от используемых мясных ингредиентов мясные консервы подразделяют:

- из говядины;
- свинины;
- баранины;
- конины;
- оленины;
- мяса прочих видов убойных (продуктивных) животных;
- мяса различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении;
- субпродуктов;
- мяса различных видов убойных (продуктивных) животных и субпродуктов в любом соотношении.

5 Общие технические требования

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта, нормативных или технических документов на консервы конкретных наименований, в соответствии с которыми они изготовлены, утвержденных с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Консервы должны быть изготовлены по технологической инструкции к нормативным или техническим документам на консервы конкретных наименований, утвержденным с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, с соблюдением режимов тепловой обработки, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

5.1.3 Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты стерилизации или пастеризации.

5.2 Характеристики

5.2.1 Консервы должны быть изготовлены по рецептурам, соответствующим требованиям [1].

5.2.2 Органолептические и физико-химические показатели кусковых, рубленых, фаршевых, паштетных, ветчинных, эмульгированных консервов и первых и вторых обеденных блюд, установленные в нормативных или технических документах на консервы конкретных наименований должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 1 – 8.

Т а б л и ц а 1 – Органолептические и физико-химические показатели для кусковых консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов в собственном соку	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с бульоном	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с соусом	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов с желе
Внешний вид	<p>В разогретом состоянии – мясо и/или субпродукты кусочками произвольной формы массой не менее 20 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов</p> <p style="text-align: center;">с бульоном с соусом</p> <p>При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму. Допускается частичное распадание кусочков</p> <p>Кусочки массой менее 20 г должны составлять не более 20 % общей массы мяса и/или субпродуктов</p>			<p>В охлажденном состоянии – мясо и/или субпродукты кусочками произвольной формы массой не менее 20 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов с желе</p>
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса			

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов в собственном соку	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с бульоном	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с соусом	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с желе
Консистенция	В разогретом состоянии – свойственная тушеному мясу или субпродуктам, мясо и субпродукты непереваренные			
Внешний вид бульона или соуса, или желе	В разогретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона	Соус однородный, цвет соуса – регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	Цвет желе – регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	
Посторонние примеси	Не допускаются			

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов в собственном соку	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с бульоном	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с соусом	из говядины, баранины, из конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с желе
Массовая доля кусочков бескостного мяса и/или субпродуктов и выплавленного жира, %, не менее	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов – 50,0. Для консервов из свинины – 45,0	45,0		
Массовая доля белка, %, не менее	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов – 10,0. Для консервов из свинины – 7,0	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов – 9,0. Для консервов из свинины – 8,0		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов в собственном соку	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с бульоном	из говядины, баранины, конины, из оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с соусом	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с желе
Массовая доля жира, %, не более	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины и баранины), из мяса (кроме свинины и баранины) и субпродуктов, субпродуктов – 20,0. Для консервов из свинины – 35,0. Для консервов из баранины – 25,0	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов – 25,0. Для консервов из свинины – 35,0		
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается	Не допускается	2,0	Не допускается
Масса общего (добавленного + естественного) фосфата, г на 1 кг продукта, не более	5,0*	5,0*	8,0	8,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.			
*Масса естественного фосфата				

Т а б л и ц а 2 – Органолептические и физико-химические показатели для рубленых консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для рубленых консервов			
	из говядины, баранины, оленины, конины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, субпродуктов	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт из крупно измельченной говядины или баранины, или оленины, или конины, или мяса прочих убойных животных, или субпродуктов с включениями соединительной и жировой ткани	Монолитный продукт из крупно измельченной свинины с выпавленным жиром	Монолитный продукт из крупно измельченного мяса различных видов в любом соотношении с включениями соединительной и жировой ткани	Монолитный продукт из крупно измельченного мяса и субпродуктов в любом соотношении с включениями соединительной и жировой ткани
	Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии и выпавленного жира			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса			
Консистенция мяса	Плотная или упругая			
Цвет	Цвет мышечной ткани регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы; цвет желеобразного бульона – от желтого до светло-коричневого; цвет жира – от белого до желтого			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля мясных ингредиентов, %, более*	60,0			
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	6,0	8,0	8,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	80,0	25,0	48,0
Масса нитрита натрия, мг на 1 кг продукта, не более	50,0			
* Определяют расчетным путем по рецептуре				

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для рубленых консервов			
	из говядины, баранины, оленины, конины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, -субпродуктов	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Масса общего (добавленного + естественного) фосфата, г на 1 кг продукта, не более	8,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,0 включ.			

Т а б л и ц а 3 – Органолептические и физико-химические показатели для фаршевых консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фаршевых консервов		
	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Внешний вид на разрезе	Фарш розового цвета разной интенсивности, без серых пятен, пустот и свободного бульона без видимых включений соединительной ткани однородный или равномерно перемешанный с кусочками шпика белого цвета или с кусочками полужирной свинины, или других видов мясных и немясных ингредиентов в соответствии с требованиями нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлены консервы. Размеры кусочков шпика или мышечной ткани регламентируется требованиями нормативных или технических документов, в соответствии с которой изготовлены консервы		
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		
Консистенция	Сочная, некрошливая, плотная		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов, %, более*	60,0		
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	10,0	9,0
Массовая доля жира, %, не более	27,0	37,0	27,0
Масса нитрита натрия, мг на 1 кг продукта, не более	50,0		
Масса общего (добавленного + естественного) фосфата, г на 1 кг продукта, не более	8,0		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,5 включ.		
* Определяют расчетным путем по рецептуре			

Т а б л и ц а 4 – Органолептические и физико-химические показатели для фаршевых консервов – формованных изделий из фарша

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фаршевых консервов – формованных изделий из фарша				
	с жиром	с бульоном	с рассолом	с желе	с соусом
Внешний вид	Регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы				
Консистенция и цвет на разрезе формованных изделий из фарша	Консистенция сочная, некрошливая, плотная или упругая. Цвет регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы				
Цвет жира, бульона, рассола, желе, соуса	Жир от белого до светло-желтого цвета	Бульон прозрачный. Цвет бульона регламентируется нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготовлены консервы	Рассол прозрачный, светло-желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость	Желе прозрачное, от светло-соломенного до желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость	Цвет соуса регламентируется нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготовлены консервы
Вкус и запах	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей. Без посторонних запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля формованных изделий из фарша, %, более	60,0				

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фаршевых консервов – формованных изделий из фарша				
	с жиром	с бульоном	с рассолом	с желе	с соусом
Массовая доля белка, %, не менее	5,0				
Массовая доля жира, %, не более	48,0	20,0	16,0	16,0	18,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 3,0 включ.				
Масса нитрита натрия, мг на 1 кг продукта, не более	50,0				
Масса общего (добавленного + естественного) фосфата, г на 1 кг продукта, не более	8,0				

Т а б л и ц а 5 – Органолептические и физико-химические показатели для паштетных консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетных консервов		
	из печени	из печени и мяса	из мяса
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира		
Консистенция	Мажущаяся, однородная или со структурными мясными и/или немясными ингредиентами. Допускается незначительное количество выплавленного жира		
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		
Цвет	Коричневато-серый	Светло-коричневый	От розовато-серого до коричневато-серого
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов, %, более*	60,0		
Массовая доля белка, %, не менее	8,0		
Массовая доля жира, %, не более	30,0	43,0	30,0
Масса нитрита натрия, мг на 1 кг продукта, не более	50,0		
Масса общего (добавленного + естественного) фосфата, г на 1 кг продукта, не более	8,0		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		
* Определяют расчетным путем по рецептуре			

Т а б л и ц а 6 – Органолептические и физико-химические показатели для ветчинных консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчинных консервов			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных (продуктивных) животных
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных животных
	с желе, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики.			
	На разрезе: мышечная ткань розового цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой ткани и свиной шкурки, грибов или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: мышечная ткань от светло-красного до красно-коричневого цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой и соединительной тканей и грибов, или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: мышечная ткань от розового до красно-коричневого цвета различной интенсивности, с видимыми включениями жировой и соединительной тканей или свиной шкурки и грибов, или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: регламентирован нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы

Окончание таблицы 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчинных консервов			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных (продуктивных) животных
	Цвет желе регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
Консистенция	Плотная, некрошливая, сочная			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля мясных ингредиентов, %, более	60,0			
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	11,0	10,0	11,0
Массовая доля жира, %, не более	33,0	20,0	25,0	25,0
Масса нитрита натрия, мг на 1 кг продукта, не более	50,0			
Масса общего (добавленного + естественного) фосфата, г на 1 кг продукта, не более	8,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,8 включ.			

Т а б л и ц а 7 – Органолептические и физико-химические показатели для консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	эмульгированных	первых обеденных блюд	
		с кусочками ингредиентов	гомогенных
Внешний вид (в разогретом состоянии)	Однородный продукт текучей консистенции	Смесь кусочков мясных или мясных и немясных ингредиентов в бульоне	Однородная масса из мясных и немясных ингредиентов
Консистенция	Текучая. Допускается незначительное количество выплавленного жира	Регламентирована нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы	Гомогенная
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		
Цвет	Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира*, %, не менее	–	37,0	-
Массовая доля мясных ингредиентов, %, более**	60,0	-	60,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0		
Массовая доля жира, %, не более	20,0		
Масса нитрита натрия, мг на 1 кг продукта, не более	50,0		
* Определяется в готовом продукте			
** Определяют расчетным путем по рецептуре			

Окончание таблицы 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	эмульгированных	первых обеденных блюд	
		с кусочками ингредиентов	гомогенных
Масса общего (добавленного + естественного) фосфата, г на 1 кг продукта, не более	8,0		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		

Т а б л и ц а 8 – Органолептические и физико-химические показатели для консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов - вторых обеденных блюд
Внешний вид	Кусочки мясных ингредиентов или формованных изделий из фарша с гарниром (без гарнира) или с соусом, или равномерно перемешанная смесь мясных ингредиентов с кусочками немясных ингредиентов
Консистенция	Регламентирована нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса
Цвет	Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы
Посторонние примеси	Не допускаются

Окончание таблицы 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов - вторых обеденных блюд
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира*/формованных изделий из фарша, %, не менее	37,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.
Массовая доля крахмала**, %, не более	3,0
Масса нитрита натрия, мг на 1 кг продукта, не более	50,0
Масса общего (добавленного + естественного) фосфата, г на 1 кг продукта, не более	8,0
*Кроме вторых обеденных блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов, массовая доля мясных ингредиентов в которых определяют расчетным путем по рецептуре	
**Для консервов – вторых обеденных блюд с соусом	

5.2.3 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, предъявляемым к стерилизованным («А») и пастеризованным («Д») консервам, установленным [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов и антибиотиков в зависимости от вида мясного сырья и способа производства консервов, не должно превышать норм, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Содержание пищевых добавок в консервах не должно превышать норм, установленных [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления консервов применяют:

- говядину по ГОСТ 779, в отрубях по ГОСТ 31797;
- свинину по ГОСТ 31476, в отрубях по ГОСТ 31778;
- баранину по ГОСТ 31777;
- конину по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226;
- оленину по ГОСТ 32227, ГОСТ 32243;
- телятину по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо прочих видов убойных (продуктивных) животных по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки мясные замороженные из жилованного мяса убойных животных по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- субпродукты пищевые по ГОСТ 32244;
- блоки мясные замороженные из субпродуктов убойных животных по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- жир-сырец убойных (продуктивных) животных (кроме жира с кишок) по нормативным или техническим документам, с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- шпик свиной несоленый по нормативным или техническим документам, с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- жир топленый по ГОСТ 25292;

- формованные фаршевые изделия с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0% по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- бульоны пищевые по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- желатин по ГОСТ 11293;

- растительное сырье по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- пищевые добавки по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- пряности по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- воду питьевую по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье животного происхождения, используемое для изготовления консервов по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1],

[2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно сопровождаться ветеринарными документами, в соответствии с действующим законодательством государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Сырье растительного и минерального происхождения, используемое для изготовления консервов по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Животные и растительные белки, пищевые добавки и ингредиенты, их смеси, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.6 Молоко и молочная продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.7 Не допускается применение:

- мяса некастрированных взрослых самцов всех видов убойных (продуктивных) животных, кроме мяса кроликов;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- мясного сырья с признаками окислительной порчи;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку консервов проводят по [5], [1], ГОСТ 13534.

5.4.2 Потребительская упаковка должна быть художественно оформлена путем литографирования или флексографирования, или наклеивания бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием дополнительной информации:

- фантазийное (придуманное) название консервов;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранят в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлены консервы.

5.4.3 Наименование консервов должно соответствовать требованиям [1], [5]

или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.4 Наименование консервов «Мясо тушеное» используют только для кусковых мясных консервов, изготовленных из говядины, свинины, оленины, баранины или конины в собственном соку, массовая доля кусочков бескостного мяса и выплавленного жира в составе готового продукта не менее 56 % включительно, в том числе массовая доля жира для консервов из говядины, баранины, конины и оленины не более 17 % включительно, для консервов из свинины не более 33 % включительно.

5.4.6 Транспортная маркировка – по [5], ГОСТ 14192.

5.4.7 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующих дополнительных данных:

- массы нетто;
- обозначения банки;
- обозначения нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлены консервы.

5.4.8 Маркировка консервов должна быть понятной, легко читаемой, достоверной, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности мясных консервов при соблюдении условий хранения, регламентированных нормативным или техническим документом, в соответствии с которым они изготовлены.

5.4.9 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковки должны отвечать требованиям [6] и ГОСТ 13534.

5.5.2 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

5.5.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981 (кроме упаковки, изготовленной из хромированной жести);
- в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2;

- в потребительскую комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов, разрешенных для использования в производстве стерилизованных или пастеризованных консервов по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.4 Номенклатура потребительской упаковки и ее вместимость регламентируются нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготавливают консервы.

5.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в потребительской упаковке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.6 Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или другие виды упаковок, разрешенные для транспортной упаковки консервов и соответствующие требованиям ГОСТ 13534.

5.5.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

5.5.8 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборки – по ГОСТ 8756.0.

6.2 Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 суток при соблюдении условий хранения стерилизованных или пастеризованных консервов

6.2 Каждую партию консервов контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.3 Каждая партия выпускаемых консервов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

6.4 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.5 Идентификацию консервов по рецептурному составу, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и определение содержания ГМО проводят в случае необходимости по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 8756.0.

7.2 Общие правила микробиологического анализа – по ГОСТ ISO 7218.

7.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904.

7.4 Отбор проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

7.5 Подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

7.6 Подготовка проб для лабораторных анализов – по ГОСТ 26671.

7.7 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.8 Подготовка проб для определения следовых элементов – по ГОСТ 31671.

7.9 Определение органолептических показателей, в том числе посторонних примесей, массы нетто – по ГОСТ 8756.1.

7.10 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.11 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

7.12 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 26183.

7.13 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 26186.

7.14 Определения массы нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.15 Определения массы общего (добавленного + естественного) фосфата – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

7.16 Определение массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.17 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.18 Методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

7.19 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе – по ГОСТ 10444.1.

7.20 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

7.21 Определение радиоактивных веществ (цезия-137) – по ГОСТ 32161.

7.22 Определение микроколичеств пестицидов – по ГОСТ 32308.

7.23 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903.

7.24 Идентификация сырьевого состава консервов – по ГОСТ 31479.

7.25 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, нитрозаминов, ГМО – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.26 Определение герметичности и прочности термошва комбинированной и полимерной потребительской упаковки – по нормативным или техническим документам, утвержденным с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют и хранят по ГОСТ 13534:

- стерилизованные консервы - при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %

– пастеризованные консервы - при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.2 Транспортные средства, предназначенные для перевозки консервов, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

8.3 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

8.4 Срок годности консервов устанавливают в нормативных или технических документах на консервы конкретных наименований на основании доказательных материалов с учетом технологии изготовления, используемых мясных и немясных ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего или пастеризующего эффекта.

8.5 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – по ГОСТ 15846.

Библиография

- [1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
- [5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [6] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.91:006.354

МКС 67.120.10

ОКПД2

10.13.15

Ключевые слова: консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля кусочков бескостного мяса, массовая доля мясных ингредиентов, белка, жира, поваренной соли, масса нитрита натрия, масса общего фосфата, содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, нитрозаминов, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Разработчики стандарта:
ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова»

Директор

Лисицын А. Б.

Заместитель директора

Семенова А. А.

Главный научный
сотрудник, руководитель
направления «Технология
консервированных и
экструдированных продуктов
питания»

Крылова В. Б.

Ведущий научный
сотрудник

Густова Т. В.

Руководитель отдела
«Технического
регулирования и систем
управления качеством»

Юрчак З.А.

Старший научный
сотрудник

Лисина Т.Н.