ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (EACC)

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

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

ГОСТ
(проект, RU, первая редакция)

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

СМАЛЬЦЫ

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В. М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии)

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
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 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 Технические требования…….……..

5 Правила приемки……..……

6 Методы контроля……..……

7 Транспортирование и хранение …….……

Приложение А (справочное) Информационные сведения о составе мясных консервов, в т. ч. массовой доле жира топленого и шквары в рецептуре

Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясных консервов

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 СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

СМАЛЬЦЫ

Технические условия

Sterilized meat cans

Rendered lard with salt and with or without ingredients

---

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные консервы «Смальцы» (далее – консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, в следующем ассортименте:

- «Смалец с чесночком»;
- «Смалец с пряными травами»;
- «Смалец пикантный»;
- «Смалец домашний».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 1723–86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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 7977–87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ (проект, *RU*, первая редакция)

ГОСТ 8285–91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания

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 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

ГОСТ 13516–86* Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13534–89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830–97** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

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 21567–76 Трава майорана

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

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 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574

ГОСТ (проект, *RU*, первая редакция)

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов 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 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

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 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 31671–2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **мясные консервы:** Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60,0 %.

3.2 **смальцы:** Мясные консервы, изготовленные из пищевого топленого свиного жира со шкварой (или без ее использования), с солью, с использованием или без использования растительных ингредиентов и пряностей.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и должны быть изготовлены по технологической инструкции по производству мясных стерилизованных консервов «Смальцы»*, с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Консервы должны быть стерилизованы и герметично укупорены.

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

---

*Для удобства пользователей стандартом в качестве типовой инструкции может быть рекомендована «Технологическая инструкция по производству стерилизованных мясных консервов «Смальцы», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов			
	«Смалец с чесночком»	«Смалец с пряными травами»	«Смалец пикантный»	«Смалец домашний»
Внешний вид и консистенция при температуре от 15°С до 20°С	Мазеобразная масса с кусочками шквары и включениями			
	чеснока	майорана и кинзы	укропа, перца черного и красного	лука и перца черного
Цвет при температуре от 15°С до 20°С	От белого до светло-желтого			
Вкус и запах	Характерные для вытопленного жира, вкус соленый с привкусом и запахом шквары и			
	чеснока	майорана и кинзы	укропа	лука пассерован-ного
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля жира топленого свиного и шквары*, %, не менее	96,5	98,0	97,9	93,4
Массовая доля влаги, %, не более	4,0			
Массовая доля жира, %, не менее	90,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,4 до 1,6 включ.			
Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,0			
* Определяют по рецептуре (см. Приложение А).				

4.3.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, нитрозаминов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Требования к сырью и материалам

4.4.1 Для изготовления консервов применяют:

- шпик хребтовый и боковой, несоленый, без шкурки;

- жир-сырец свиной первой группы: сальник, околопочечный, обрезки шпика, жир с калтыка, жировую обрезь;
- лук свежий по ГОСТ 1723;
- лук сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- траву майорана по ГОСТ 21567;
- зелень майорана свежую;
- зелень кинзы сушеную;
- зелень кинзы свежую;
- зелень укропа сушеную по ГОСТ 32065;
- зелень укропа свежую;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053.

4.4.2 Допускается применение аналогичного сырья по качеству и безопасности, удовлетворяющего требованиям, изложенным в 4.4.1.

4.4.3 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1] и [2], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.4 Не допускается применение: мясного сырья, замороженного более одного раза или мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки – по [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименования консервов;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2°С до 6°С);

- обозначения настоящего стандарта;

- способа подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется охладить»).

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов приведены в Приложении Б.

Пример маркировки продукции: «Консервы мясные стерилизованные. «Смалец домашний»».

4.5.2 Маркировка транспортной упаковки – по [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

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

4.6 Упаковка

4.6.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и должны обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.6.2 Консервы упаковывают по ГОСТ 13534.

В качестве потребительской упаковки используют:

- металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести);

- потребительскую комбинированную упаковку – банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, разрешенную для использования в производстве стерилизованных консервов.

4.6.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
1	100
3, 4, 6	225
8, 9	320
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой:	
1Л	100
4Л	225

4.6.4 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.6.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают консервы одного наименования, одной даты изготовления и одного вида потребительской упаковки.

Допускается упаковка нескольких наименований консервов одного вида в один ящик по согласованию с заказчиком.

4.6.6 Масса нетто консервов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

4.6.7 Масса нетто консервов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг.

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

5 Правила приемки

5.1 Приемку консервов осуществляют по количеству и качеству в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт и в соответствии с настоящим стандартом.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 суток в условиях хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5.2 Продукты принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

5.3 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия консервов приемке не подлежит.

5.4 Массовую долю жира топленого свиного и шквары, указанную в 4.3.1, контролируют в каждой партии консервов по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя. Результаты контроля предъявляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), величины кислотного числа, микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Показатели массовой доли жира, массовой доли влаги изготовитель определяет с периодичностью, установленной в программе производственного контроля (рекомендуемая периодичность контроля – не реже одного раза в 20 дней), а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.7 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов и радионуклидов, устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

5.9 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

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

6.2 Общие правила микробиологического анализа – по ГОСТ ISO 7218.

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

6.4 Отбор проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

6.5 Подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

6.6 Подготовка проб для лабораторных анализов – по ГОСТ 26671.

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

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

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

6.10 Определение посторонних примесей – визуально.

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

6.12 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 26183.

6.13 Определение кислотного числа - по ГОСТ 8285.

6.14 Определение влаги - по ГОСТ 9793.

6.15 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 26186.

6.16 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.

6.17 Методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

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

6.19 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

6.20 Определение радиоактивных веществ (цезия-137) – по ГОСТ 32161 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.21 Определение микроколичеств пестицидов – по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.22 Идентификация сырьевого состава консервов – по ГОСТ 31479.

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

6.24 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, при температуре от 0 ^{o}C до 20 ^{o}C и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.2.2 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается

7.2.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности - 2 года с даты изготовления.

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

Приложение А
(справочное)
Информационные сведения о составе мясных консервов, в т. ч. массовой доле жира топленого и шквары в рецептуре

А.1 Информационные сведения о составе мясных консервов, в т. ч. массовой доле жира топленого и шквары в рецептуре, приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование консервов	Состав консервов, в т. ч. массовая доля жира топленого со шкварой
«Смалец с чесночком»	Жир топленый свиной со шкварой (не менее 96,5 %), чеснок, соль
«Смалец с пряными травами»	Жир топленый свиной со шкварой (не менее 98,0 %), соль, майоран, кинза, перец черный
«Смалец пикантный»	Жир топленый свиной со шкварой (не менее 97,9 %), соль, укроп, перец черный, перец красный
«Смалец домашний»	Жир топленый свиной со шкварой (не менее 93,4 %), лук, соль, перец черный

Приложение Б

(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов

Б.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

Наименование продукта	Значение показателей	
	Жир, г, не менее	Калорийность*, кДж/ккал, не более
«Смалец с чесночком»	90,0	3391,3/810,0
«Смалец с пряными травами»		
«Смалец пикантный»		
«Смалец домашний»		
* Определяют расчетным путем		

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 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.93:006.032 МКС 67.120.10 Н13

Ключевые слова: консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля жира топленого и шквары, жира, поваренной соли, кислотное число, показатели безопасности, «Смалец с чесночком», «Смалец с пряными травами», «Смалец пикантный», «Смалец домашний»

Разработчики стандарта:
ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии

Директор	Лисицын А. Б
Заместитель директора	Семенова А. А.
Заведующий лабораторией технологии консервного производства	Крылова В. Б.
Зам. зав.лабораторией технологии консервного производства	Густова Т. В.
Заведующий отделом стандартизации, сертификации и систем управления качеством	Кузнецова О. А.
Старший научный сотрудник отдела стандартизации, сертификации и систем управления качеством	Лисина Т.Н.