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

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ (проект, RU,
первая редакция)**

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

**Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой
доли составных частей**

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

20_____

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 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, применения, 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 (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки	
3 Термины и определения	
4 Определение органолептических показателей.....	
5 Определение массы нетто	
6 Определение массовой доли составных частей	

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

Meat and meat containing cans
Methods of determination for organoleptic characteristics, net mass and component fraction of total mass

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие консервы, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания, и устанавливает методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.004–91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.4.009–83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.1.019–79* Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

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

ГОСТ ISO 8586-1-2011 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019-2009

ГОСТ 9147–80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 14919–83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 21241–89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 29128–91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества

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 документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ 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], ГОСТ 29128, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 дегустатор: Лицо, выбранное для участия в органолептической оценке продукции с учетом индивидуальной сенсорной чувствительности.

3.2 дегустация: Проведение органолептической оценки пищевого продукта дегустационной комиссией.

3.3 дегустационная комиссия: Группа дегустаторов для органолептической оценки качества мясного продукта

4 Определение органолептических показателей

4.1 Сущность метода

Сущность метода заключается в органолептической оценке внешнего вида, цвета, запаха, консистенции и вкуса.

4.2 Требования к помещениям для органолептической оценки

4.2.1 Помещение, в котором проводят органолептическую оценку, должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией и иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009. Проведение работ осуществляют с соблюдением правил личной гигиены и противопожарной безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.004.

4.2.2 При работе с электроприборами необходимо соблюдать требования безопасности по ГОСТ 12.1.019.

4.2.3 Организацию помещений для проведения органолептической оценки консервов осуществляют в соответствии с ГОСТ 9959. Оценку продукции выполняют как индивидуально в испытательных кабинах, так и группами дегустаторов.

Помещение для подготовки образцов должно находиться в непосредственной близости от помещения для проведения дегустации.

4.2.4 Помещение для работы дегустаторов должно быть:

- защищено от шума и вибрации;
- оснащено вентиляцией;
- окрашено в светлые (матово-белые или нейтральные) тона;
- чистым, без посторонних запахов;
- мебель и детали отделки не должны обладать запахом;
- освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк. Освещение не должно искажать цвет оцениваемого продукта.

Температура воздуха в помещении должна быть (20 ± 2) °C, относительная влажность – (70 ± 5) %.

4.2.5 На столе дегустатора должны быть:

- дегустационные листы;
- карандаш или ручка;
- тарелки (белые без рисунка),
- стаканы;
- нож и вилка из нержавеющей стали;
- салфетки;
- посуда для отходов;
- нейтрализующие средства для восстановления вкусовой чувствительности (некрепкий и негорячий чай или негазированная вода).

4.3 Отбор и подготовка проб к проведению органолептической оценки

4.3.1 Отбор проб по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26313.

4.3.2 Органолептические испытания проводят после получения удовлетворительных результатов микробиологического и химического анализов.

4.3.3 Потребительская упаковка должна быть протерта и вскрыта не ранее чем за 0,5 ч до органолептической оценки.

4.3.4 Консервы, которые необходимо перед органолептическими испытаниями довести до кулинарной готовности, готовят по способу, указанному на этикетке.

4.3.5 Консервы, содержащие животный жир, подают на дегустацию при температуре 50 °С - 60 °С; консервы для детского питания при температуре 40 °С - 50 °С, консервы, подлежащие употреблению в холодном виде – при комнатной температуре, консервы в желе – в охлажденном виде. Консервы, не требующие предварительной подготовки подают в потребительской упаковке для оценки внешнего вида, а затем аккуратно выкладывают на общую и индивидуальные тарелки.

4.3.6 Пробы консервов перед подачей на дегустацию кодируют трехзначными цифрами, если проводят «закрытую» дегустацию или снабжают краткой информацией, если дегустация «открытая».

Присвоенные коды должны быть зафиксированы в рабочем журнале до начала дегустации.

4.3.7 Количество исследуемых образцов для единовременного исследования не должно превышать 7-8. Перерыв между единовременными исследованиями консервов - 10 мин. Общее количество образцов не должно быть более 20.

4.3.8 Порядок подачи консервов при органолептических испытаниях должен быть следующим:

- мясные и мясосодержащие консервы, подлежащие употреблению в холодном виде (при комнатной температуре);

- мясные и мясосодержащие консервы в охлажденном виде;

- мясные и мясосодержащие консервы в разогретом виде.

В каждой группе консервов должен быть следующий порядок подачи:

- продукты с низким содержанием жира и пряностей, со слабым ароматом;

- продукты со средним содержанием жира и пряностей, средним ароматом;

- продукты с высоким содержанием жира и пряностей, очень ароматные.

4.3.9 Консервы, подлежащие дегустации, должны быть поданы на каждого дегустатора в количестве не менее:

мясные – 50,0 г,

мясосодержащие – 100,0 г.

4.4 Порядок проведения органолептической оценки

4.4.1 Дегустаторы перед проведением органолептической оценки должны быть ознакомлены с целями дегустации и требованиями нормативных или технических документов к качеству оцениваемой продукции.

4.4.2 Дегустаторы должны сопоставить мнение о внешнем виде, цвете, запахе, консистенции, вкусе каждого продукта со словесным описанием, приведенном в нормативных или технических документах на продукт, или дать количественную оценку уровню качества продукта по ГОСТ 9959.

4.4.3 Органолептические показатели определяют в следующей последовательности: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус. При оценке внешнего вида консервов, в зависимости от технических требований определяют степень измельчения, сохранность формы измельченных или формованных ингредиентов, состояние бульона, желе, жира, соуса, присутствие посторонних примесей.

При определении цвета устанавливают различные отклонения от цвета, специфического для данного вида продукта.

При оценке запаха определяют типичный вид аромата, гармоничность запахов, наличие постороннего запаха.

При оценке консистенции определяют типичность консистенции для данного вида продукта, учитывают нежность, волокнистость, грубость, рассыпчатость, крошливость, однородность, пережевываемость, наличие жестких структурных компонентов и другие особенности консистенции.

При оценке вкуса определяют типичность вкуса для данного вида продукта, устанавливают наличие специфических неблагоприятных вкусовых свойств и прочих посторонних привкусов.

4.4.4 Для определения прозрачности бульона его сливают в мерный цилиндр или стакан и рассматривают в проходящем свете на белом фоне. Бульон считается прозрачным, если он не имеет мути или взвешенных хлопьев в слое над отстоем. Остальную часть содержимого банки помещают в тарелку.

Результаты органолептических испытаний фиксируют в протоколе или журнале установленной формы.

4.4.5 Продукцию оценивают по балльной системе или используют описательный метод - на соответствие показателей качества требованиям нормативным или техническим документам.

4.4.6 При балльной оценке качества продукции используют 5- балльную шкалу по ГОСТ 9959. Для оценки продукта используют как целые, так и дробные числа.

П р и м е ч а н и е - В зависимости от целей дегустации используют дробные балльные оценки до 10-х долей включительно.

4.4.7 При проведении дегустаций в рамках конкурсов, смотров качества, выставок, маркетинговых исследований для оценки уровня качества продукции используют таблицы, приведенные в Приложении А настоящего стандарта.

В таблицах Приложения А приведены основные несоответствия для различных групп консервов и коэффициенты весомости каждого органолептического показателя.

4.5 Обработка результатов

4.5.1 Обработку результатов органолептической оценки проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 9959.

4.5.2 Обработку результатов органолептической оценки продукции в соответствии с Приложением А проводят следующим образом: дегустатор оценивает по очереди органолептические показатели продукта, одновременно в таблице выделяет отмеченные несоответствия и определяет по 5-балльной шкале выраженность несоответствия (5-полное соответствие требованиям; 4-незначительные несоответствия; 3-заметные несоответствия; 2-явные несоответствия; 1-выраженные несоответствия; 0-не подлежит оценке). Если несоответствий по данному показателю не выявлено, коэффициент весомости, приведенный в таблице, умножают на 5, в случае установления несоответствия - коэффициент весомости умножают на наименьший (худший) балл (если несоответствий несколько). Полученные по каждому показателю баллы суммируют и делят на 10. В результате получают оценку уровня качества продукта, приведенную в формуле:

$$\text{Оценка уровня качества} = \frac{\sum (\text{коэффициент весомости} \times \text{балл})}{10}$$

Пример расчета оценки уровня качества продукта приведен в Приложении А.

4.5.3 Результаты проведения, обработки и анализа органолептических оценок заносят в протокол и рабочий журнал, которые должны содержать следующие данные:

- дату и место проведения оценки;
- информацию о пробах, представленных для оценки (наименование продукта и его производителя, дату отбора, коды образцов и т.д.);
- список членов дегустационной комиссии с указанием места работы и должности;
- цель проводимой дегустации;
- результаты органолептической оценки;
- заключение, рекомендации и решение комиссии;

- подписи Председателя и Секретаря дегустационной комиссии.

Результаты дегустации регистрируются в рабочем журнале «Учета работы комиссии по органолептической оценке продукции».

5 Определение массы нетто

5.1 Отбор проб по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26313.

5.2 Сущность метода

Сущность метода заключается в определении массы нетто продукта по разности между массой брутто и массой потребительской упаковки.

5.3 Аппаратура, материалы

Весы лабораторные с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания, удовлетворяющей требованиям п.5.5.1 настоящего стандарта.

Посуда лабораторная фарфоровая по ГОСТ 9147.

Стаканы стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336.

5.4 Подготовка к испытаниям

5.4.1 Потребительскую упаковку с продуктом, предназначенную для испытания, очищают, снимают этикетку и при необходимости моют и подсушивают.

5.5 Проведение испытаний

5.5.1 Подготовленную к испытаниям упаковку с продуктом взвешивают, вскрывают и переносят содержимое в чистый сосуд. Освободившуюся упаковку моют, подсушивают и взвешивают. Если внутри упаковки использовалась пергаментная бумага, то ее очищают от продукта и взвешивают вместе с упаковкой.

Взвешивание осуществляют с погрешностью, в граммах, не более:

±0,1	–	при определении массы до 100 г включительно;
±0,5	– «	« « « свыше 100,0 до 500,0 г;
±1,0	- «	« « « « 500,0 до 1000,0 г;
±2,0	- «	« « « « 1000,0 до 2000,0 г;
±10	- «	« « « « 2000,0 до 5000,0 г;
±20	- «	« « « « 5000,0 г.

Взвешивание тары и тары с продуктом производят на одних и тех же весах.

5.5.2 Обработка результатов

Массу нетто (X) в граммах или килограммах вычисляют по формуле:

$$X = m - m_1,$$

где m - масса упаковки с продуктом, г или кг;

m_1 - масса упаковки без продукта, г или кг.

6 Определение массовой доли составных частей

6.1 Сущность метода

Сущность метода заключается в разделении содержимого потребительской упаковки с продукцией на составные части и определении их массовой доли.

Массовую долю составных частей в готовом продукте определяют в следующих видах мясных и мясосодержащих консервов:

- кусковые;
- фаршевые консервы с формованными изделиями из фарша;
- первые обеденные блюда (кроме гомогенных);
- вторые обеденные блюда (кроме блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и не мясных ингредиентов).

Массовую долю составных частей рубленых, фаршевых (кроме формованных изделий из фарша), паштетных, ветчинных, эмульгированных консервов, первых обеденных блюд гомогенных и вторых обеденных блюд однородных определяют по рецептуре продукта (закладке).

6.2 Аппаратура

Весы лабораторные с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания, удовлетворяющей требованиям п.5.5.1 настоящего стандарта.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Баня водяная.

Шкаф сушильный лабораторный.

Термометры с верхним пределом измерения до 100 °С и ценой деления 1 °С.

Посуда лабораторная фарфоровая по ГОСТ 9147.

Стаканы стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336.

Воронки стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336.

Пинцеты медицинские по ГОСТ 21241.

Шпатель или ложка.

Сита из проволоочной сетки с размерами отверстий 2,0 мм - 3,0 мм или сита металлические с квадратными ячейками со стороной квадрата 2,0 мм, диаметром проволоки 1,0 мм и живым сечением $F_0 = 44,4\%$; сита с квадратными ячейками со стороной 2,8 мм, диаметром проволоки 1,12 мм или стороной 4,0 мм и диаметром проволоки 1,6 мм и живым сечением $F_0 = 51\%$.

6.3 Подготовка к испытаниям

6.3.1 Подготовку к испытаниям проводят по 5.5.1 настоящего стандарта.

При определении массовой доли составных частей мясных и мясосодержащих консервов в подогретом состоянии потребительскую упаковку с содержимым перед вскрытием подогревают на водяной бане или в сушильном шкафу при температуре $(80 \pm 2)^\circ\text{C}$:

в течение 20 мин – для консервов массой нетто до 500,0 г;

в течение 30 мин – массой нетто от 500,0 до 1000,0 г;

в течение 50 мин – массой нетто свыше 1000,0 г.

Перед подогреванием в сушильном шкафу в крышке банки и лотка (контейнера), в верхней части корпуса пакета делают прокол. При подогревании на водяной бане консервов в стеклянной упаковке уровень воды должен быть ниже уровня крышки на 2,0 см.

6.4 Проведение испытаний

6.4.1 Массовую долю составных частей определяют в отдельности для каждой упаковочной единицы. Допускается определение массы нетто и массовой доли составных частей продукта из одной и той же упаковочной единицы.

6.4.2 Подготовленную к испытаниям потребительскую упаковку с продуктом взвешивают, затем вскрывают на 2/3 или 3/4 окружности банки или периметра лотка (контейнера), или длины термошва пакета. Потребительскую упаковку устанавливают наклонно в воронку и осторожно сливают жидкую часть консервов в предварительно взвешенный лабораторный стакан в течение 10-15 мин, причем каждые 5 мин потребительскую упаковку с консервами несколько раз осторожно поворачивают. Затем определяют массу составных частей.

Допускается определение составных частей консервов с применением сит. При этом потребительскую упаковку вскрывают по 6.4.2 настоящего стандарта и переносят содержимое на сито, поставленное над предварительно взвешенным лабораторным стаканом. Продукт распределяют равномерно шпателем по поверхности сита слоем до 50 мм и дают стекать жидкости не менее 5 мин.

При необходимости разделения твердых составных частей отдельные компоненты продукта осторожно извлекают пинцетом или ложкой и определяют их массу.

6.4.3 Для определения массовой доли выплавленного жира жидкую часть консервов по 6.4.1 в лабораторном стакане охлаждают до температуры 0 °С - 8 °С. Затвердевший жир снимают с поверхности жидкой составной части консервов, помещают в предварительно взвешенный лабораторный стакан и взвешивают.

6.4.4 Массовую долю бульона, рассола и соуса определяют по разности между массой жидкой части консервов и массой выплавленного жира.

6.4.5 Массовую долю желе определяют в охлажденных до температуры 0 °С - 8 °С консервах. Желе собирают ложкой в предварительно взвешенный лабораторный стакан и взвешивают.

6.4.6 Массу составных частей консервов определяют с погрешностью, не превышающей указанную в 5.5.1 настоящего стандарта.

Допускается массу твердой части консервов (кусочки мяса, субпродуктов, формованные фаршевые изделия и др.) определять по разности между массой нетто и массой жидкой части.

6.4.7 Обработка результатов

Массовую долю составных частей (X_1) выражают в процентах от фактической массы нетто и вычисляют по формуле:

$$X_1 = \frac{m_3}{m_2} \cdot 100,$$

где m_2 – масса нетто консервов фактическая, г или кг;

m_3 – масса составной части консервов, г или кг.

Приложение А

(справочное)

**Оценка консервов по 5-балльной системе с учетом коэффициента весомости
органолептических показателей**

Пятибалльная шкала по оценке соответствия органолептических показателей: 5 – полное соответствие требованиям; 4 – незначительные несоответствия; 3 – заметные несоответствия; 2 – явные несоответствия; 1 – выраженные несоответствия (грубые); 0 – не подлежит оценке.

Органолептическую оценку потребительской упаковки и внешнего вида проводят по 5-балльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в табл. А.1. За выявленные несоответствия проводят снижение балла с учетом выраженности порока, варианты снижения оценки приведены в табл. А.1.

Т а б л и ц а А.1 – Оценка внешнего вида продукта и состояния упаковки

Органолептические показатели				Органолептические показатели			
Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
Внешний вид продукта				Внешний вид потребительской упаковки			
Кусочки мяса крупного размера	4	3	2	Общий неприглядный вид упаковки	4	3	2
Кусочки мяса менее 30 г	4	3	2	Наличие дефектов на упаковке	4	3	2
Кусочки мяса не сохраняют свою форму	4	3	2	Несоответствие маркировки нормативным или техническим документам	4	3	2
Наличие грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2	Пригар на внутренней поверхности упаковки	4	3	2
Непривлекательный внешний вид мясных и немясных ингредиентов	4	3	2	Мелкий шрифт на этикетке или на поверхности упаковки	4	3	2
Крупные кусочки немясных ингредиентов (лука и моркови)	4	3	2	Прочие несоответствия	4	3	2
Наличие отдельных пустот на поверхности ветчины	4	3	2	Не подлежит оценке	0	0	0
Разваренные кусочки мясных и немясных ингредиентов	4	3	2				
Значительное количество выплавленного жира	4	3	2				
Наличие в бульоне большого количества взвесей	4	3	2				
Непрозрачность бульона	4	3	2				
Мутность желе	4	3	2				
Наличие посторонних примесей	4	3	2				
Прочие несоответствия	4	3	2				
Не подлежит оценке	0	0	0				
				Наименьшая оценка показателя, балл			
				Коэффициент весомости	1		

Окончательный результат оценки внешнего вида продукта и потребительской упаковки устанавливают по формуле:

$$O_{\text{в.вида}} = B_{\text{min}} \times 1,$$

где $O_{\text{в.вида}}$ - оценка внешнего вида продукта и потребительской упаковки;

B_{min} - наименьшая оценка показателя, балл.

Органолептическую оценку вида на разрезе, рецептурного состава и цвета продукта проводят по 5-балльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в табл. А.2. За выявленные несоответствия проводят снижение балла с учетом выраженности порока, варианты снижения оценки приведены в табл. А.2.

Т а б л и ц а А.2 – Оценка рецептурного состава, вида и цвета на разрезе продукта

Органолептические показатели					Органолептические показатели				
Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл					Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				
Вид на разрезе					Цвет				
Наличие серых пятен на разрезе	4	3	2		Слишком бледный цвет	4	3	2	
Пористость на разрезе	4	3	2		Слишком темный цвет	4	3	2	
Наличие влаги на разрезе	4	3			Неприятный цвет	4	3	2	
Много желе	4	3	2		Нетипичный цвет	4	3	2	
Шкурка с остатками щетины	4	3	2		Неравномерный цвет по краям или в середине	4	3		
Толщина шпика более 1,5 см	4	3	2		Нетипичный оттенок цвета	4	3	2	
Слой шпика слишком тонкий	4	3			Наличие серых пятен	4	3	2	
Большой осадок в бульоне	4	3	2		Желтоватый цвет жира	4	3	2	
Прочие несоответствия	4	3	2		Наличие шпика с багряно-красными пятнами	4	3	2	
Не подлежит оценке	0	0	0		Желе слишком светлое	4	3	2	
					Желе слишком темное	4	3	2	
					Слишком много прочих включений	4	3	2	
					Прочие несоответствия	4	3	2	
					Не подлежит оценке	0	0	0	
						0	0	0	
Рецептурный состав									
Неудовлетворительная жиловка сырья	4	3	2						
Слишком высокое содержание жировой ткани	4	3	2						
Слишком высокое содержание соединительной ткани, кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2						
Наличие крупных кусочков сухожилий, шкурки, кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2						
Шкурка с остатками щетины	4	3	2						
Наличие большого количества мясных ингредиентов	4	3	2						
Наличие хрящей	4	3	2						
Наличие костных частиц	4	3	2						
Слишком много желе	4	3	2						
Слишком мало желе	4	3	2						
Прочие несоответствия	4	3	2						
Не подлежит оценке	0	0	0						
					Наименьшая оценка показателя, балл				
					Коэффициент весомости	3			

Окончательный результат оценки вида на разрезе, рецептурного состава и цвета продукта устанавливают по формуле:

$$O_{\text{разреза, состава, цвета}} = B_{\min} \times 3,$$

где $O_{\text{разреза, состава, цвета}}$ - оценка вида на разрезе, рецептурного состава и цвета продукта;

B_{\min} - наименьшая оценка показателя, балл.

Органолептическую оценку консистенции продукта проводят по 5-балльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в табл. А.3. За выявленные несоответствия проводят снижение балла с учетом выраженности порока, варианты снижения оценки приведены в табл. А.3.

Т а б л и ц а А.3 – Оценка консистенции продукта

Органолептические показатели				Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Органолептические показатели				Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
Консистенция								Консистенция							
Не упругая				4	3	2		Включения немясных ингредиентов слишком рыхлых				4	3	2	
Не сочная				4	3	2		Включения немясных ингредиентов слишком жестких				4	3	2	
Слишком рыхлая				4	3	2		Немажущаяся консистенция				4	3	2	
Слишком плотная				4	3	2		Отдельные кусочки немясных ингредиентов плохо пережевываемые				4	3	2	
Слишком жирная, сальная				4	3	2		Суховатая				4	3		
Слишком жесткая				4	3	2		Разваренные мясные и немясные ингредиенты				4	3	2	
Недостаточно связанная структура				4	3	2		Прочие несоответствия				4	3	2	
Крошливая, крупинчатая				4	3	2		Не подлежит оценке				0	0	0	
								Наименьшая оценка показателя, балл							
								Коэффициент весомости				2			

Окончательный результат оценки консистенции продукта устанавливают по формуле:

$$O_{\text{конс.}} = B_{\min} \times 2,$$

где $O_{\text{конс.}}$ - оценка консистенции продукта;

B_{\min} - наименьшая оценка показателя, балл.

Органолептическую оценку запаха и вкуса продукта проводят по 5-балльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в табл. А.4. За выявленные несоответствия проводят снижение балла с учетом выраженности порока, варианты снижения оценки приведены в табл. А.4.

Т а б л и ц а А.4 – Оценка запаха и вкуса продукта

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока , балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока , балл			
Запах (аромат)					Вкус				
Невыраженный аромат	4	3			Солёный	4	3	2	
Негармоничный аромат пряностей и немясных ингредиентов	4	3			Кисловатый	4	3	2	
Невыраженный аромат пряностей и немясных ингредиентов	4	3			Сладковатый	4	3		
Аромат пряностей не соответствует рецептуре	4	3	2		Зажиренный, жирный, масляный	4	3	2	
Чрезмерный запах пряностей и немясных ингредиентов	4	3	2		Вкус пряностей и немясных ингредиентов негармоничный	4	3	2	
Кисловатый, кислый запах	4	3	2		Вкус пряностей и немясных ингредиентов не выражен	4	3	2	
Посторонний запах	4	3	2		Металлический привкус	4	3	2	
Неприятный запах	4	3	2		Щелочной вкус	4	3	2	
Прочие несоответствия	4	3	2		Характерный вкус отсутствует	4	3	2	
Не подлежит оценке	0	0	0		Горелый привкус	4	3	2	
					Посторонний привкус шпика или жира	4	3	2	
					Прогорклый вкус шпика или жира	4	3	2	
					Посторонний привкус	4	3	2	
					Невыраженный вкус	4	3	2	
				1	Прочие несоответствия	4	3	2	
					Не подлежит оценке	0	0	0	0
					Наименьшая оценка показателя, балл				
					Коэффициент весомости	4			

Окончательный результат оценки запаха и вкуса продукта устанавливают по формуле:

$$O_{\text{запах, вкус}} = B_{\min} \times 4,$$

где $O_{\text{запах, вкус}}$ - оценка запаха и вкуса продукта;

B_{\min} - наименьшая оценка показателя, балл.

Библиография

[1]	ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
-----	----------------	--






УДК 664.93.05:006.032

МКС 67.120.10

Н 19

Ключевые слова: органолептическая оценка, консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция

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

Директор		Лисицын А. Б.
Заместитель директора		Семенова А. А.
Заместитель директора		Чернуха И. М.
Заведующий лабораторией технологии консервного производства		Крылова В. Б.
Заведующий лабораторией квалитметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции		Кузнецова Т. Г.
Заведующий отделом стандартизации, сертификации и систем управления качеством		Кузнецова О. А.
Старший научный сотрудник отдела стандартизации, сертификации и систем управления качеством		Лисина Т. Н.