

4.29-71



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.29-71

Издание официальное

Цена 2 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
Москва



РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом стандартизации (ВНИИС)

И. о. зам. директора по научной работе Гаркаленко К. И.

Научный руководитель темы Ступин А. С.

Ответственные исполнители: Костенко Л. С., Лебедев А. Ф.

Всесоюзным научно-исследовательским институтом мясной промышленности

Директор Горбатов В. М.

Научный руководитель темы Караваева С. Г.

Ответственный исполнитель Бармаш А. И.

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Начальник Главного управления по науке и новой технике Граф В. А.

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом общетехнических стандартов Технического управления Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

Начальник отдела Антоновский А. И.

Ст. инженер Распевакина Н. Т.

Отделом продовольственных товаров Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

И. о. начальника отдела Гурьянов И. П.

Гл. специалист Фабинский З. И.

УТВЕРЖДЕН Государственным комитетом стандартов Совета Министров СССР 28 сентября 1971 г. [протокол № 138]

Председатель отраслевой научно-технической комиссии зам. председателя Госстандара СССР Ткаченко В. В.

Члены комиссии: Шаронов Г. Н., Скрипникенко В. Р., Верченко Р. Р.

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10 декабря 1971 г. № 2005

**Система показателей качества продукции
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

Номенклатура показателей

Quality ratings system.

Canned meats, meats-vegetable.

Quality characteristics nomenclature

ГОСТ
4.29—71

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10/XII 1971 г. № 2005 срок введения установлен

с 1/1 1973 г.

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясо-растительные консервы и устанавливает номенклатуру признаков и показателей качества, обязательную для применения в стандартах и технических условиях.

Нормы и требования по каждому признаку и показателю качества устанавливаются соответствующими стандартами и техническими условиями.

1. ВИДЫ КОНСЕРВОВ

1.1. Мясные консервы должны изготавливаться из мяса всех видов убойного скота, птицы и субпродуктов.

Мясные консервы в зависимости от вида применяемого сырья, материалов и способа обработки подразделяются на:

консервы, содержащие жидкую часть (сок, соус);

консервы, содержащие желе;

консервы фаршевые — из измельченного и предварительно посоленного мяса;

консервы-паштеты из измельченного гомогенизированного сырья;

консервы мясо-растительные — из мяса и субпродуктов скота и птицы с добавлением круп, мучных изделий, овощей, бобов или других растительных компонентов.

2. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1. Показатели качества мясных и мясо-растительных консервов должны определять их физико-химические, микробиологические и органолептические свойства.



2.2. Показатели качества подразделяются на:

общие (обязательные для всех видов мясных и мясо-растительных консервов);

дополнительные (обязательные для отдельных видов консервов).

2.3. К общим признакам и показателям относятся:

органолептические признаки и показатели качества:

внешний вид;

жиловка (наличие соединительной ткани);

запах и вкус;

цвет;

консистенция;

соотношение составных частей консервов: мясная часть, кости, жидккая часть (сок, соус, желе);

физико-химические показатели качества:

содержание поваренной соли (в процентах);

содержание солей олова в пересчете на олово в миллиграммах на 1 кг продукта;

содержание солей свинца в миллиграммах на 1 кг продукта;

условия и сроки хранения;

микробиологические показатели.

2.4. К дополнительным показателям качества отдельных видов консервов относятся:

содержание жира;

содержание влаги;

содержание крахмала;

содержание нитрита натрия;

содержание солей меди;

температура плавления желе;

величина pH.

2.5. Перечень признаков и показателей качества (общих и дополнительных) в зависимости от вида консервов указан в таблице.

Консервы	Нормируемые признаки и показатели качества							
	Общие	Дополнительные						
		Содержание жира в %	Содержание влаги в %	Содержание крахмала в %	Содержание нитрита натрия в мг на 100 г продукта*	Содержание солей меди в мг на 1 кг продукта	Температура плавления желе в °С	Величина pH**
Консервы, содержащие сок	+	-	-	-	-	-	-	1
Консервы, содержащие соус	+	+	-	-	-	+	-	+

Продолжение

Консервы	Общие	Формируемые признаки и показатели качества						Величина рН**	
		Дополнительные							
		Содержание жира в %	Содержание влаги в %	Содержание крахмала в %	Содержание сухого вещества на 100 г продукта*	Содержание солей металлов на 1 кг продукта	Температура плавления жира в °С		
Консервы, содержащие желе	+	-	-	-	-	-	-	+	
Консервы фаршевые	+	-	+	+	+	-	-	-	
Консервы-паштеты	+	+	-	-	-	-	-	-	
Консервы мясо-растительные	+	+	-	-	-	+	-	+	

* Показатель указывается для консервов из посоленного мяса.

** Показатель указывается для консервов с томатной и кислой заливкой.

Примечание. Знак «+» означает обязательное определение показателя качества данного вида консервов.

Знак «—» означает, что показатель не определяется.

2.6. В отдельных случаях в зависимости от специфики и вида консервов по согласованию с потребителем допускается дополнять указанный в таблице перечень признаков и показателей, не ухудшающих качество консервов.

2.7. Методы испытаний для определения показателей качества консервов должны предусматриваться в соответствующих стандартах и технических условиях.

Редактор В. В. Чекменева

Сдано в наб. 25/XII 1971 г.

Подп. в печ. 24/I 1972 г.

0,375 п. л.

Тип 6000

Издательство стандартов, Москва, К-1, ул. Щусева, 4
Тип. «Московский печатник», Москва, Лиговы пер., 6. Зак. 2412