Группа Н13

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

СВИНИНА ЖИРНАЯ

Технические условия

Canned meat. Fat pork.
Specifications

ГОСТ 10149—62

ОКП 92 1625 2300

Дата введения 01.01.63

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из измельченной жирной свинины, выдержанной в посоле, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

свинину по ГОСТ 7724 второй, третьей и четвертой категорий;

свинину жилованную жирную (баки, грудинка, пашина) — мышечная ткань, с содержанием жировой и соединительной ткани — 60—80 %;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830* выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1 не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197, х. ч.;

пергамент по ГОСТ 1341 марки А.

Примечание. Не допускается применять для изготовления консервов свинину, замороженную более одного раза, от хряков, а также с признаками пожелтения шпика.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5, 6).

2. **(Исключен, Изм. № 4).**

3. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Запах и вкус	Свойственные выдержанной в посоле вареной жирной свинине с привкусом шквары и топленого жира
2. Внешний вид и консистенция	Свинина в виде крупноизмельченного фарша, бульон в виде желе. При комнатной температуре жир мажущейся консистенции
3. Цвет	Фарш розовый с желтоватым оттенком, жир белый, желе желтоватого цвета

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
4. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,2—2,0
5. Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
6. Массовая доля жира, %, не более	79
7. Массовая доля белка, %, не менее	5
8. Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

3, 4. **(Измененная редакция, Изм. № 4, 6).**

4а. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89* Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 6).

5. По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности, установленным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

6. **(Исключен, Изм. № 3).**

Iа. ПРИЕМКА

6а. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Контроль за содержанием токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

Массовую долю белка и жира изготовитель контролирует только по требованию потребителя или контролирующей организации. При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания на каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях подряд.

Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными в установленном порядке.

Разд. Iа. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

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

(Измененная редакция, Изм. № 6).

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981, № 1, 3, 4, 8, 9, 12 и стеклянные банки по ГОСТ 5717, типов 1—82—500, 1—82—650.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 1 — 100 г; № 3 и 4 — 250 г; № 8 — 325 г; № 9 — 325 или 340 г; № 12 — 500 г; типа 1—82—500—470 г; типа 1—82—650—570 г.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

На дно и под крышку нелакированной банки должен быть вложен кружок из пергаментной бумаги.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5, 6).

9. Упаковка, маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетках банок с консервами должны быть указаны: «Перед употреблением охладить» и «Состав консервов: свинина жирная, соль, нитрит натрия», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 6).

10. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

11. **(Исключен, Изм. № 5).**

12. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

13. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

14. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов — не более двух лет с момента изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ КОНСЕРВОВ «СВИНИНА ЖИРНАЯ»

Наименование продукции	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Коды ОКП
Свинина жирная			92 1625 2300
в металлических банках	1	100	92 1625 2302
То же	3 и 4	250	92 1625 2313
»	8 и 9	325	92 1625 2316
»	9	340	92 1625 2317
»	12	500	92 1625 2326
в стеклянных банках	1—82—500	470	92 1625 2376
То же	1—82—650	570	92 1625 2378

(Измененная редакция, Изм. № 6).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским институтом мясной промышленности

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР от 28.05.62

3. Срок проверки — 1995 г.; периодичность проверки — 5 лет

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1	ГОСТ 13534—89	9, 13
ГОСТ 4197—74	1	ГОСТ 13830—97	1
ГОСТ 5717—91	8	ГОСТ 15846—79	12
ГОСТ 5981—88	8	ГОСТ 25011—81	7
ГОСТ 7724—77	1	ГОСТ 26183—84	7
ГОСТ 8558.1—78	7	ГОСТ 26186—84	7
ГОСТ 8756.0—70	6а, 7	ГОСТ 26668—85	7
ГОСТ 8756.1—79	7	ГОСТ 26669—85	7
ГОСТ 8756.18—70	7	ГОСТ 26671—85	7
ГОСТ 10444.2—94	7	ГОСТ 26927—86	7
ГОСТ 10444.7—86	7	ГОСТ 26929—94	7
ГОСТ 10444.9—88	7	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.15—94	7	— ГОСТ 26935-86	7
ГОСТ 13358—84	10	ГОСТ 30425—97	7
ГОСТ 13516—86	10		

6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

7. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в августе 1966 г., августе 1969 г., сентябре 1980 г., апреле 1984 г., июне 1985 г., декабре 1990 г. (ИУС 10—66, 10—69, 11—80, 8—84, 10—85, 4—91)