Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные
«ЗАВТРАК ТУРИСТА»
Технические условия

ГОСТ 9936—76

Meet cans. Tourist breakfast.
Specifications

ОКП 92 1600 0100, 92 1600 0200, 92 1600 0300

Дата введения 01.01.78

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы «Завтрак туриста», приготовленные из выдержанного в посоле с пряностями свиного, говяжьего или бараньего мяса, фасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:
«Завтрак туриста» (свинина),
«Завтрак туриста» (говядина),
«Завтрак туриста» (баранина).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

свинину по ГОСТ 7724, второй категории без шкуры, туши массой от 34 до 76 кг, обрезную и четвертой категории без шкуры;

говядину по ГОСТ 779, первой категории упитанности, а также промышленный отруб (шейно-лопаточная часть), который отделяется от полутуши между пятым и шестым грудными позвонками и соответствующими ребрами, кроме пашины;

баранину по ГОСТ 1935, первой категории упитанности;

шкурку свиную;

сухожилия от жиловки говядины;

сахар-песок по ГОСТ 21;

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;

перец черный молотый;

перец красный молотый;

пергамент марки А по ГОСТ 1341.

Примечание. Не допускается для выработки консервов применять мясо, замороженное более одного раза, мясо хряков и быков, а также свинину с признаками пожелтения шпика.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

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

2.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.4. Консервы по соотношению компонентов на 100 кг массы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Массовая доля компонентов, %	
	для консервов с использованием свиной шкурки	для консервов с использованием говяжьих сухожилий
Говядина, свинина или баранина жилованные	93,2	88,3
Шкурка свиная	5	—
Сухожилия от жиловки говядины	—	10
Соль поваренная пищевая	1,430	1,330
Сахар-песок	0,190	0,190
Нитрит натрия	0,007	0,007
Перец черный молотый	0,090	0,090
Перец красный молотый	0,090	0,090

2.5. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и консистенция	Куски мяса и жира хорошо связанные, в охлажденном состоянии при аккуратном извлечении из банки не распадаются. При нарезке сохраняют форму ломтиков. Мясной сок в желеобразном состоянии. Допускается небольшое количество свободно выделившегося жира
Запах и вкус	Свойственные вареной свинине ветчинного посола с пряностями, говядине или баранине, выдержанным в посоле с пряностями, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Мясная ткань от розового до красного цвета, различной интенсивности окраски, свиной жир белого цвета или с розоватым оттенком, говяжий и бараний — с желтоватым оттенком. Желе желтоватого цвета
Массовая доля поваренной соли, %	От 1 до 2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,01
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается
Массовая доля солей свинца	Не допускается

2.4, 2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.6. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1а. Посторонние примеси определяют периодически по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 26671.

3.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

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

Определение свинца — по ГОСТ 26932, олова — по ГОСТ 26935.

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4.

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. № 2, 3).

4.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Фасование консервов производят в металлические банки по ГОСТ 5981 № 24, 1, 3, 4, 8, 9, 43, 12 и прямоугольные металлические банки по технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Масса нетто консервов из говядины и баранины должна быть: в банке № 24—90 г, № 1—100 г, № 3 и 4—250 г, № 8—325 г, № 9—350 г, № 43—425 г, № 12—550 г.

Масса нетто консервов из свинины должна быть: в банке № 24—90 г, № 1—100 г, № 3 и 4—250 г, № 8—325 г, № 9—340 г, № 43—415 г, № 12—525 г.

Масса нетто для всех консервов в прямоугольной банке должна быть 240 г.

На дно и под крышку нелакированной металлической банки должен быть положен кружок из пергамента.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.2. Фасовка, упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должны быть указаны: «Перед употреблением рекомендуется охладить. Состав: говядина (свинина или баранина), соль, сахар, пряности», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5.5. **(Исключен, Изм. № 3).**

5.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида; пакетирование — по документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

5.7. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов — не более трех лет со дня выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ЗАВТРАК ТУРИСТА»

Наименование продукции	Обозначение банки	Масса нетто, г	Код ОКП
Завтрак туриста (свинина) в металлических (жестяных и алюминиевых) банках			92 1621 0100
	24	90	92 1621 0101
То же	1	100	92 1621 0102
»	3	250	92 1621 0114
»	4	250	92 1621 0114
»	8	325	92 1621 0118
»	9	340	92 1621 0122
»	43	415	92 1621 0128
»	12	525	92 1621 0141
»	Прямоугольные по ТУ 49.641	240	92 1621 0113
Завтрак туриста (говядина) в металлических (жестяных и алюминиевых) банках			92 1621 0200
	24	90	92 1621 0201
То же	1	100	92 1621 0202
»	3	250	92 1621 0214
»	4	250	92 1621 0214
»	8	325	92 1621 0218
»	9	350	92 1621 0224
»	43	425	92 1621 0227
»	Прямоугольные по ТУ 49.641	240	92 1621 0213
Завтрак туриста (баранина) в металлических (жестяных и алюминиевых) банках			92 1621 0300
	24	90	92 1621 0301
То же	1	100	92 1621 0302
»	3	250	92 1621 0314
»	4	250	92 1621 0314
»	8	325	92 1621 0318
»	9	350	92 1621 0324
»	43	425	92 1621 0327
»	12	550	92 1621 0345
»	Прямоугольные по ТУ 49.641	240	92 1621 0313

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 19.10.76 № 2347

2. ВЗАМЕН ГОСТ 9936—62 и ГОСТ 5.38—67

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, приложения	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, приложения
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 10444.15—94	4.1
ГОСТ 779—55	2.2	ГОСТ 13358—84	5.3
ГОСТ 1341—97	2.2	ГОСТ 13516—86	5.3
ГОСТ 1935—55	2.2	ГОСТ 13534—89	5.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 5981—88	5.1	ГОСТ 15846—79	5.4
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 26186—84	4.1
ГОСТ 8558.1—78	4.1	ГОСТ 26668—85	4.1
ГОСТ 8756.0—70	4.1	ГОСТ 26669—85	4.1
ГОСТ 8756.1—79	4.1	ГОСТ 26671—85	3.1, 4.1
ГОСТ 8756.4—70	4.1	ГОСТ 26932—86	4.1
ГОСТ 8756.18—70	4.1	ГОСТ 26935—86	4.1
ГОСТ 10444.2—94	4.1	ГОСТ 30425—97	4.1
ГОСТ 10444.7—86	4.1	ТУ 49.641—79	Приложение
ГОСТ 10444.9—88	4.1		

4. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

5. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июне 1980 г., октябре 1982 г., сентябре 1987 г. (ИУС 8—80, 1—83, 12—87)