

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

КОЛБАСНЫЙ ФАРШ ВЕТЧИННО-РУБЛЕНЫЙ

Технические условия

ГОСТ

12187-66

Canned meat. Sausage vetchinnorublenaya.
SpecificationsМКС 67.120.10
ОКП 92 1621

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из мясного фарша, расфасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Для приготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:
мясо-говядину по ГОСТ 779 первой и второй категорий упитанности;
мясо-свинину по ГОСТ 7724 мясной категории упитанности и обрезную;
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830* выварочную или каменистую, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;
крахмал картофельный пищевой по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;
сахар-песок по ГОСТ 21;
перец черный и белый молотый;
кориандр;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный (пищевой).

Для приготовления консервов не допускается мясо, замороженное более одного раза, а также мясо быков и хряков.

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

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

Наименование показателя	Характеристика и нормы
1. Запах и вкус	Приятный, сочный, с ароматом пряностей (чеснока и кориандра), без посторонних запаха и привкуса
2. Вид фарша на разрезе	Фарш розового цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и свободного бульона; в фарше кусочки полужирной свинины
3. Консистенция	Плотная, не крошащаяся
4. Массовая доля влаги, %, не более	63
5. Массовая доля крахмала, %, не более	3
6. Массовая доля поваренной соли, %	От 1,8 до 2,2
7. Массовая доля нитрита, %, не более	0,003
8, 9. (Исключены, Изм. № 2).	
10. Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, установленных Министерством здравоохранения СССР.

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

1.1—1.4. (Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5. (Исключен, Изм. № 2).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержание токсичных элементов проводят в установленном порядке.

Разд. 1а. (Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 9793, ГОСТ 10574, ГОСТ 26186;

определение остаточных количеств пестицидов — по методам, установленным Министерством здравоохранения СССР, а токсичность элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

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

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

Разд. 2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 массой нетто 100, 250, 350 или 540 г.

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

3.2. Маркировка и упаковка консервов должны производиться по ГОСТ 13534. На этикетке должно быть указано: «Состав: говядина, свинина, соль, сахар, крахмал, пряности, нитрит» и

С. 3 ГОСТ 12187-66

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

3.1; 3.2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

3.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или картонные ящики по ГОСТ 13516.

3.4. Хранение и транспортирование консервов должны производиться в соответствии с действующими инструкциями и правилами, утвержденными в установленном порядке.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 08.08.66

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21-94	1.2	ГОСТ 13358-84	3.3
ГОСТ 779-55	1.2	ГОСТ 13516-86	3.3
ГОСТ 4197-74	1.2	ГОСТ 13534-89	3.2
ГОСТ 7699-78	1.2	ГОСТ 13830-97	1.2
ГОСТ 7724-77	1.2	ГОСТ 15846-2002	4.3
ГОСТ 7977-87	1.2	ГОСТ 26186-84	2.2
ГОСТ 8558.1-78	2.2	ГОСТ 26668-85	2.1
ГОСТ 8756.0-70	1а,1,2.1	ГОСТ 26669-85	2.1
ГОСТ 8756.1-79	2.2	ГОСТ 26671-85	2.1
ГОСТ 8756.18-70	2.2	ГОСТ 26927-86	2.2
ГОСТ 9793-74	2.2	ГОСТ 26930-86	2.2
ГОСТ 10444.2-94	2.3	ГОСТ 26931-86	2.2
ГОСТ 10444.7-86	2.3	ГОСТ 26932-86	2.2
ГОСТ 10444.9-86	2.3	ГОСТ 26933-86	2.2
ГОСТ 10444.15-94	2.3	ГОСТ 26934-86	2.2
ГОСТ 10574-91	2.2	ГОСТ 26935-86	2.2
		ГОСТ 30425-97	2.3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1969 г. и ноябре 1989 г. (ИУС 4-69, 2-90)