

**Изменение № 2 ГОСТ 17707—72 Консервы мясные. Бекон рубленый. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 14.11.89 № 3355**

**Дата введения 01.05.90**

Вводная часть. Заменить слово: «расфасованной» на «фасованной»;  
дополнить абзацем: «Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении».

Пункт 1.1. Четвертый, последний абзаца изложить в новой редакции: «соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—84, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;

пергамент по ГОСТ 1341—84»;

заменить ссылку: ГОСТ 21—57 на ГОСТ 21—78.

Пункт 1.2 исключить.

Пункт 1.3. Заменить слова: «норм и правил» на «правил для предприятий мясной промышленности».

Пункт 1.5. Таблица 2. Графа «Наименование показателей». Заменить слова: «Содержание хлористого натрия» на «Массовая доля хлористого натрия»;

после показателя «Массовая доля хлористого натрия» изложить в новой редакции:

*(Продолжение см. с. 336)*

Наименование показателей	Характеристика и нормы
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля белка, %, не менее	10
Посторонние примеси	Не допускаются

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6а (перед п. 1.6): «1.6а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункты 2.2, 3.1 изложить в новой редакции: «2.2. Контроль остаточных количеств пестицидов и содержание токсичных элементов проводят в соответствии с установленным порядком.

3.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 2756.0—70, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26671—85.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—79, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 25011—81, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26935—86. Определение белка не реже одного раза в месяц. Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Посторонние примеси определяют визуально.

(Продолжение см. с. 337)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 17707—72)*

Определение возбудителей микробной порчи — по ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 10444.15—75.

Определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88».

Пункт 4.1. Заменить слово и ссылку: «Фасовку» на «Фасование», ГОСТ 5981—71 на ГОСТ 5981—88.

Пункт 4.2 дополнить словами: «а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность)»

Пункт 4.3 Заменить ссылки: ГОСТ 13358—72 на ГОСТ 13358—84, ГОСТ 13516—72 на ГОСТ 13516—86.

Пункты 4.4, 4.5 изложить в новой редакции: «4.4 Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. **Пакетирование** — по нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650—76 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597—81

4.5 Консервы хранят при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха до 75 %

Срок хранения консервов — два года со дня выработки»

*(Продолжение см. с 338)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 17707—72)

Стандарт дополнить приложением:

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
**Обязательное**

**Таблица кодов ОКП в полной номенклатуре  
для мясных консервов «Бекон рубленый»**

Наименование продукции	Обозначение банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Бекон рубленый			92 1621 0600
в металлических банках	3	250	92 1621 0614
То же	8	325	92 1621 0618
»	9	350	92 1621 0624
»	12	550	92 1621 0645

(ИУС № 2 1990 г.)