

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 мясорастительные

«КАША С МЯСОМ»

Технические условия

ГОСТ
8286—90

Canned meat with porridge. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1700

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на мясорастительные консервы, выработанные из крупы с мясом, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.2. В зависимости от применяемого сырья консервы вырабатывают следующих наименований:
каша рисовая с говядиной;
каша гречневая с говядиной;
каша пшеничная с говядиной;
каша перловая с говядиной;
каша ячневая с говядиной;
каша рисовая со свининой;
каша гречневая со свининой;
каша пшеничная со свининой;
каша перловая со свининой;
каша ячневая со свининой;
каша рисовая с бараниной;
каша гречневая с бараниной;
каша пшеничная с бараниной;
каша перловая с бараниной;
каша ячневая с бараниной.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

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.

2.2. Х а р а к т е р и с т и к и

2.2.1. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

C. 2 ГОСТ 8286—90

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с мелкоизмельченным мясом
Запах и вкус	Допускается полувязкая консистенция для перловой, ячневой, пшеничной каши
Цвет	Свойственные данному виду продукта
Массовая доля жира, %, не более для:	Свойственный данному виду крупы с мясом
каши с говядиной и бараниной	22
каши со свининой	28
Массовая доля белка, %, не менее	6
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,5
Посторонние примеси	Не допускаются

2.2.2. Содержание токсичных элементов в консервах и пестицидов в сырье не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава ССР.

2.2.3. По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности, установленным Минздравом ССР.

2.3. Требования к сырью

Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:
 рис шлифованный и полированный не ниже первого сорта по ГОСТ 6292;
 крупу гречневую ядрицу первого сорта по ГОСТ 5550;
 крупу перловую и ячневую первого сорта по ГОСТ 5784;
 крупу пшено шлифованное, не ниже первого сорта по ГОСТ 572;
 говядину по ГОСТ 779;
 баранину по ГОСТ 1935;
 свинину по ГОСТ 7724, второй и четвертой категорий;
 жир топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292;
 жир-сырец говяжий, свиной или бараний после жиловки мяса;
 масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное, дезодорированное;
 масло хлопковое, не ниже первого сорта по ГОСТ 1128;
 лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
 лук репчатый сущеный по ГОСТ 7587;
 соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830* выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;
 перец черный молотый по ОСТ 18 279;
 воду питьевую по ГОСТ 2874**.

Примечание. Не допускается использование мяса, замороженного более одного раза, мяса быков, хряков и мяса с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком.

2.4. Рецептура

2.4.1. Консервы должны быть выработаны по рецептам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
Каши с говядиной или бараниной	37,7	—
Говядина или баранина жилованная измельченная	37,7	—
Крупа очищенная, в зависимости от наименования консервов:		
рис	24,8	22,0
гречневая	26,8	20,0

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Продолжение табл. 2

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
пшено, перловая или ячневая	17,9	28,9
Жир топленый или жировые смеси	10,2	—
Лук обжаренный	3,8	—
в том числе жир	1,059	—
Соль поваренная	1,456	—
Перец черный молотый	0,044	—
Каши со свининой		
Свинина жилованная измельченная	37,7	—
Крупа очищенная, в зависимости от наименования консервов:		
рис	21,8	25,0
гречневая	23,6	23,2
пшено, перловая или ячневая	15,5	31,3
Жир топленый свиной	10,2	—
Лук обжаренный	3,8	—
в том числе жир	1,059	—
Соль поваренная	1,456	—
Перец черный молотый	0,044	—

П р и м е ч а н и я:

- Жировые смеси составляют из топленых жиров: говяжьего жира и растительного масла (1:1); говяжьего и свиного (1:1) или говяжьего и костного (2:3).
- Допускается замена топленого жира (10,2%) сырцом (14,3%), при этом количество воды уменьшают на 4,1 %.
- Допускается применение содержимого консервов, вскрытых после укупоривания, после контрольной ванны и при сортировке после стерилизации: консервов «Каша с мясом», соответствующих по виду мяса и крупы, — не более 2 % сверх рецептуры; консервов «Мясо тушеное», соответствующих по виду мяса, — не более 2 % взамен аналогичного количества мяса.

2.5. Упаковка

2.5.1. Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

2.5.2. Консервы фасуют в металлические банки 3, 4, 6, 8, 9, 12, 43, 46 по ГОСТ 5981, 4а по ОСТ 111—14 и в стеклянные банки I—82—500, I—82—650 по ГОСТ 5717.2.

Масса нетто консервов должна быть: в банках 3, 4 и 6 — 250 г, 8 и 4а — 325 г, 9 — 340 г, 12 — 525 г, 46 — 400 г, 43 — 425 г, типа I—82—500 — 500 г, типа I—82—650 — 650 г.

2.5.3. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

2.6. Маркировка

2.6.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должно быть указано:

«Перед употреблением разогреть. Состав: мясо, крупа, жир (с указанием видов мяса, крупы и жира), соль, лук, перец», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта (жир, белок, калорийность).

2.6.2. Упаковка и маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

3. ПРИЕМКА

3.1. Консервы принимают партиями. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

3.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным Государственной комиссией Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам и Минздравом СССР.

С. 4 ГОСТ 8286—90

3.3. Массовую долю белка и жира изготовитель определяет периодически не реже одного раза в месяц в случае разногласий.

При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях.

3.4. 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.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

Остаточное количество пестицидов в сырье определяют по методам, утвержденным Минздравом СССР.

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

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

5.2. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок хранения консервов — два года со дня выработки.

Таблица 3

КОДЫ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ КОНСЕРВОВ «КАША С МЯСОМ»

Наименование консервов	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Рисовая каша с говядиной:			
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2500
»	8, 4a	325	92 1711 2514
»	9	340	92 1711 2518
»	46	400	92 1711 2522
»	43	425	92 1711 25
»	12	525	92 1711 2541
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1711 2575
»	I—82—650	650	92 1711 2593
Гречневая каша с говядиной:			
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2600
»	8, 4a	325	92 1711 2614
»	9	340	92 1711 2618
»	46	400	92 1711 2622
»	43	425	92 1711 26
»	12	525	92 1711 2641
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1711 2675
»	I—82—650	650	92 1711 2693
Пшеничная каша с говядиной:			
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2700
»	8, 4a	325	92 1711 2714
»	9	340	92 1711 2718
»	46	400	92 1711 2722
»	43	425	92 1711 27
»	12	525	92 1711 2741
в стеклянных банках:	I—82—500	500	92 1711 2775
»	I—82—650	650	92 1711 2793
Перловая каша с говядиной:			
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2800
»	8, 4a	325	92 1711 2814
»	9	340	92 1711 2818
в металлических банках	46	400	92 1711 2822
»	43	425	92 1711 28
»	12	525	92 1711 2841
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1711 2875
»	I—82—650	650	92 1711 2893
Ячневая каша с говядиной:			
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1711 2900
»	8, 4a	325	92 1711 2914
»	9	340	92 1711 2918
»	46	400	92 1711 2922
»	43	425	92 1711 29
»	12	525	92 1711 29
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1711 2941
»	I—82—650	650	92 1711 2975
			92 1711 2993

С. 6 ГОСТ 8286—90

Продолжение табл. 3

Наименование консервов	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Рисовая каша со свининой: в металлических банках	3, 4, 6 8, 4a 9 46 43 12	250 325 340 400 425 525	92 1712 3300 92 1712 3314 92 1712 3318 92 1712 3322 92 1712 33 92 1712 33
»	I—82—500	500	92 1712 3375
»	I—82—650	650	92 1712 3393
Ячневая каша со свининой: в металлических банках	3, 4, 6 8, 4a 9 46 43 12	250 325 340 400 425 525	92 1712 3700 92 1712 3714 92 1712 3718 92 1712 3722 92 1712 37 92 1712 37
»	I—82—500	500	92 1712 3775
»	I—82—650	650	92 1712 3793
Рисовая каша с бараниной: в металлических банках	3, 4, 6 8, 4a 9 46 43 12	250 325 340 400 425 525	92 1713 1500 92 1713 1514 92 1713 1518 92 1713 1522 92 1713 15 92 1713 15
»	I—82—500	500	92 1713 1575
»	I—82—650	650	92 1713 1593
Гречневая каша со свининой: в металлических банках	3, 4, 6 8, 4a 9 46 43 12	250 325 340 400 425 525	92 1712 3400 92 1712 3414 92 1712 3418 92 1712 3422 92 1712 34 92 1712 34
»	I—82—500	500	92 1712 3475
»	I—82—650	650	92 1712 3493
Пшеничная каша со свининой: в металлических банках	3, 4, 6 8, 4a	250 325	92 1712 3500 92 1712 3514 92 1712 3518
»	9 46 43 12	340 400 425 525	92 1712 3522 92 1712 35 92 1712 35 92 1712 3541
Пшеничная каша со свининой: в металлических банках	I—82—500	500	92 1712 3575
»	I—82—650	650	92 1712 3593
Перловая каша со свининой: в металлических банках	3, 4, 6 8, 4a 9 46 43 12	250 325 340 400 425 525	92 1712 3600 92 1712 3614 92 1712 3618 92 1712 3622 92 1712 36 92 1712 36
»	I—82—500	500	92 1712 3641
»	I—82—650	650	92 1712 3675 92 1712 3693

ГОСТ 8286—90 С. 7

Продолжение табл. 3

Наименование консервов	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Гречневая каша с бараниной:			
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1713 1600
»	8, 4a	325	92 1713 1614
»	9	340	92 1713 1618
»	46	400	92 1713 1622
»	43	425	92 1713 16
»	12	525	92 1713 1641
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1713 1675
»	I—82—650	650	92 1713 1693
Пшеничная каша с бараниной:			
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1713 1700
»	8, 4a	325	92 1713 1714
»	9	340	92 1713 1718
»	46	400	92 1713 1822
»	43	425	92 1713 18
»	12	525	92 1713 1841
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1713 1875
»	I—82—650	650	92 1713 1893
Ячневая каша с бараниной:			
в металлических банках	3, 4, 6	250	92 1713 1900
»	8, 4a	325	92 1713 1914
»	9	340	92 1713 1918
»	46	400	92 1713 1922
»	43	425	92 1713 19
»	12	525	92 1713 1941
в стеклянных банках	I—82—500	500	92 1713 1975
»	I—82—650	650	92 1713 1993

C. 8 ГОСТ 8286—90**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

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

РАЗРАБОТЧИКИ

Е. Ф. Орешкин, д-р техн. наук; **Т. А. Большакова**; **П. П. Веселова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.90 № 1936

3. ВЗАМЕН ГОСТ 8286—57

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 572—60	2.3	ГОСТ 13358—84	2.5.3
ГОСТ 779—55	2.3	ГОСТ 13516—86	2.5.3
ГОСТ 1128—75	2.3	ГОСТ 13534—89	2.5.1, 2.6.1, 5.1
ГОСТ 1129—93	2.3	ГОСТ 13830—91	2.3
ГОСТ 1723—86	2.3	ГОСТ 15846—2002	2.6.2
ГОСТ 1935—55	2.3	ГОСТ 25011—81	4.2
ГОСТ 2874—82	2.3	ГОСТ 25292—82	2.3
ГОСТ 5550—74	2.3	ГОСТ 26183—84	4.2
ГОСТ 5717.2—2003	2.5.2	ГОСТ 26186—84	4.2
ГОСТ 5784—60	2.3	ГОСТ 26668—85	4.1
ГОСТ 5981—88	2.5.2	ГОСТ 26669—85	4.1
ГОСТ 6292—93	2.3	ГОСТ 26671—85	4.1
ГОСТ 7587—71	2.3	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 7724—77	2.3	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 8756.0—70	3.1, 4.1	ГОСТ 26930—86	4.2
ГОСТ 8756.1—79	4.2	ГОСТ 26931—86	4.2
ГОСТ 8756.18—70	4.2	ГОСТ 26932—86	4.2
ГОСТ 10444.2—94	4.2	ГОСТ 26933—86	4.2
ГОСТ 10444.7—86	4.2	ГОСТ 26934—86	4.2
ГОСТ 10444.8—88	4.2	ГОСТ 26935—86	4.2
ГОСТ 10444.9—88	4.2	ГОСТ 30425—97	4.2
ГОСТ 10444.15—94	4.2	ОСТ 18—279—76	2.3
		ОСТ 111—14—83	2.5.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ