



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ.  
РАГУ КУРИНОЕ В ЖЕЛЕ  
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7991—77

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва

**Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы И С Т А Н Д А Р Т С О Ю З А С С Р****КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ.  
РАГУ КУРИНОЕ В ЖЕЛЕ****Технические условия****Canned meat. Chicken ragout in jelly. Specifications****ГОСТ****7991—77\*****Взамен  
ГОСТ 7991-56****ОКП 92 1627 0200****Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 6 января 1977 г. № 16 срок введения установлен****с 01.07.77****Проверен в 1981 г. Срок действия продлен****до 01.01.92****Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

**Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из куриного мяса на костях, потрохов и желирующего куриного бульона, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.**

**I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.**

**1.2. Для приготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:**

**тушки кур по ГОСТ 21784—76 второй категории упитанности в охлажденном или мороженом состоянии (после полного размораживания), полупотрощенные или потрощенные, допущенные ветеринарным надзором для производства консервов.**

**Не допускаются туши кур, замороженные более одного раза с изменившимся цветом мышечной ткани и жира;**

**соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—84, помола № 0 или 1 не ниже первого сорта;**

**желатин пищевой по ГОСТ 11293—78, первого сорта.**

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**Издание официальное****Перепечатка воспрещена**

\* *Печатание август 1988 г. с Изменением № 1,  
утвержденным в июле 1981 г. (ИУС 10—81).*

**© Издательство стандартов, 1988**

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Кусочки мяса на костях, шеи, сердца, желудка, печени и кожи в соотношениях, пропорциональных их выходам из тушек. Поверхность кожи без пеньков, волосовидного пера, кровоподтеков. Не допускаются остатки легких, селезенки, почек, яичников
Консистенция мясной части	Мясо сочное, неразваренное, потроха неразваренные
Запах и вкус	Свойственные вареному куриному мясу и вареным потрохам без постороннего привкуса и запаха
Цвет мясной части	Мясо — от желтовато-кремового до розового; потрохов от темно-красного до коричневого От светло-желтого до желтого
Цвет желе	46
Массовая доля мясной части (мышечная ткань, потроха и кожа), %, не менее	14
Массовая доля костей, %, не более	40
Массовая доля желе, %, не более	18
Температура плавления желе, °С, не ниже	1,0—1,4
Массовая доля поваренной соли, %	0,02
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	Не допускается
Массовая доля солей свинца	То же
Массовая доля посторонних примесей	

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

1.2—1.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Консервы принимают партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю проводят повторные испытания на удвоенной выборке от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79; ГОСТ 8756.18—70; ГОСТ 26186—84; ГОСТ 26669—85; ГОСТ 10444.0—75; ГОСТ 10444.1—84; ГОСТ 10444.3—85; ГОСТ 10444.4—85; ГОСТ 10444.7—86; ГОСТ 10444.15—75. Определение солей свинца по ГОСТ 26932—86, олова — по ГОСТ 26935—86, определение температуры плавления желе — по ГОСТ 8756.17—70.

### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—82 массой нетто для банок № 8—325 г, № 9 — 350 г, № 12 — 500 г.

4.2. Фасование, упаковывание, маркирование консервов — по ГОСТ 13534—78.

На этикетках банок с консервами должно быть указано: «Состав консервов: кусочки мяса на костях, шейки, желудок, печень, сердце, соль, желатин. Консервы употреблять в охлажденном состоянии».

4.1—4.2. (Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

4.4. Тара и упаковка консервов, предназначенных к отправке в районы Крайнего Севера и отдаленные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

4.5. Транспортную тару маркируют по ГОСТ 14192—77.

4.6. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

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

Срок хранения консервов — два года со дня изготовления.

Редактор *Т. И. Василенко*

Технический редактор *М. И. Максимова*

Корректор *Е. И. Евтеева*

Сдано в наб. 04.08.88 Подп.в печ. 30.09.88 0,25 усл. п. л., 0,25 усл. кр.-отт. 0,20 уч.-изд. л.  
1ир. 8000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета». Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 2678