



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

**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.

**1. 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), полупотрошенные или потрошенные, допущенные ветеринарным надзором для производства консервов.

Не допускаются тушки 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

\* Периздание 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
Цвет желе	От светло-желтого до желтого
Массовая доля мясной части (мышечная ткань, потроха и кожа), %, не менее	46
Массовая доля костей, %, не более	14
Массовая доля желе, %, не более	40
Температура плавления желе, °С, не ниже	18
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,4
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	То же

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 выборки — 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. Н. Евтева*

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.  
Тир. 8000 Цена 3 коп.

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