

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Консервы мясные

ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ

Технические условия

ГОСТ
9935—76

Canned pig in jelly. Specifications

ОКП 92 1625 0800

Дата введения 01.01.77

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из отварного мяса с костями поросят с добавлением бульона, фасованные 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, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

мясо поросят по ГОСТ 7724, пятой категории;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или молотую, помолов № 0 и 1 не ниже 1-го сорта;

перец черный по нормативному документу;

пергамент по ГОСТ 1341, марки А.

Примечание. Не допускается применять мясо поросят, замороженное более одного раза, хранившееся более трех месяцев, с признаками пожелтения шпика.

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и цвет	Куски мяса с костями светло-серого цвета со шкуркой. Желе прозрачное, светло-желтого цвета
Запах и вкус	Свойственные вареному мясу поросят, без посторонних запахов и привкуса
Консистенция	Мясо сочное, неразваренное, косточки размягченные
Массовая доля мяса и косточек к массе нетто, %, не менее	65
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1976

© ИПК Издательство стандартов, 1999

Переиздание с Изменениями

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, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

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

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Определение посторонних примесей изготовитель проводит периодически, по требованию потребителей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186; определение свинца — по ГОСТ 26932 и олова — по ГОСТ 26935; определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4.

Определение возбудителей микробной порчи — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15. Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фасование сырья производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто 250 г для банки № 3, 325 г — № 8, 350 г — № 9, 550 г — № 12.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Фасовка, упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

4.3. На этикетках банок с консервами должно быть указано: «Состав консервов: мясо поросят с костями, желе, соль, перец. Перед употреблением банку рекомендуется охладить».

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

4.5. Транспортную тару маркируют по ГОСТ 14192.

4.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.6а. Транспортирование консервов в пакетах на поддонах — по нормативному документу на способы и средства пакетирования.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4.7. Консервы хранят при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %. Срок хранения — 1 год со дня изготовления.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 06.01.76 № 25

2. ВЗАМЕН ГОСТ 9935—62

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.2	ГОСТ 10444.9—88	3.1
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 10444.15—94	3.1
ГОСТ 7724—77	1.2	ГОСТ 13358—84	4.4
ГОСТ 8756.0—70	2.1	ГОСТ 13516—86	4.4
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 13534—89	4.2
ГОСТ 8756.4—70	3.1	ГОСТ 13830—91	1.2
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 14192—96	4.5
ГОСТ 10444.2—94	3.1	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.1	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.1	ГОСТ 26935—86	3.1
		ГОСТ 30425—97	3.1

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

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1998 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1981 г. (ИУС 1—82)

Редактор *Т. П. Шашина*
Технический редактор *О. Н. Власова*
Корректор *С. И. Фирсова*
Компьютерная верстка *В. Н. Романовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 16.11.98. Подписано в печать 02.12.98. Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд. л. 0,32.
Тираж 166 экз. С 1518. Зак. 2257.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256.
ПЛР № 040138