

**ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
И КОНСТРУКТОРСКИЙ ИНСТИТУТ МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ВНИКИМП)**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ
по консервному производству (Общие инструкции.
Мясо тушеное, каша с мясом)

Раздел I

Москва 1990

УТВЕРЖДАЮ

Зам. начальника Главного управления про-
довольственных ресурсов при Государствен-
ной Комиссии Совета Министров СССР по
продовольственным вопросам



Б. И. Демин

" 29 " 1989 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по производству мясных консервов "Каша с мясом"
(взамен инструкции, утвержденной Минмясомолпро-
мом СССР 24 февраля 1982 г.)

Настоящая технологическая инструкция распространяется
на мясные консервы "Каша с мясом", вырабатываемые из мяса
и крупы с добавлением жира, лука и специй.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:

- каша рисовая с говядиной;
- каша гречневая с говядиной;
- каша пшенная с говядиной;
- каша перловая с говядиной;
- каша ячневая с говядиной;
- каша рисовая со свиной;
- каша гречневая со свиной;
- каша пшенная со свиной;
- каша перловая со свиной;
- каша ячневая со свиной;
- каша рисовая с бараниной;
- каша гречневая с бараниной;
- каша пшенная с бараниной;
- каша перловая с бараниной;
- каша ячневая с бараниной.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

2.1. Для изготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

рис шлифованный и полированный не ниже первого сорта по ГОСТ 6292-70;

крупку гречневую ядрицу первого сорта по ГОСТ 5550-74;

крупку перловую и ячневую первого сорта по ГОСТ 5784-60;

крупку пшено шлифованное, не ниже первого сорта по ГОСТ 572-60;

говядину по ГОСТ 779-87;

баранину по ГОСТ 1935-55;

свинину по ГОСТ 7724-77 второй и четвертой категорий;

жир топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292-82;

жир-сырец говяжий, свиной или бараний;

масло подсолнечное не ниже первого сорта по ГОСТ 1129-73;

масло хлопковое не ниже первого сорта по ГОСТ 1128-75;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723-86;

лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587-71;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830-84 выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и I, не ниже первого сорта;

перец черный молотый по ГОСТ 18-279-76;

воду питьевую по ГОСТ 2874-82.

Примечание. Не допускается к использованию мясо, замороженное более одного раза, мясо быков, хряков и мясо с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1. Консервы "Каша с говядиной или бараниной" должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл.1, консервы "Каша со свининой" - в табл.2.

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
Говядина или баранина килованная измельченная	37,7	-
Крупа очищенная:		
рис	24,8	22,0
гречневая	26,8	20,0
пшено, перловая или ячневая	17,9	28,9
Жир свиной топленый или костный, или жировая смесь	10,2	-
или жир-сырец	14,3	-
Лук обжаренный,	3,8	-
в том числе жир	1,059	-
Соль поваренная	1,456	-
Перец черный молотый	0,044	-

Таблица 2

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
Свинина килованная измель- ченная	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	-
или жир-сырец свиной	14,3	-
Лук обжаренный,	3,8	-
в том числе жир	1,059	-
Соль поваренная	1,456	-
Перец черный молотый	0,044	-

Примечания:

1. При использовании жира-сырца количество воды уменьшают на 4,1%.

2. Допускается применение содержимого консервов, вскрытых после укупоривания, контрольной ванны и при сортировке после стерилизации в количестве:

не более 2 % консервов "Каша с мясом" сверх рецептурн, соответствующих по виду мяса и крупы ;

не более 2 % консервов мяса тушеного, соответствующих по виду мяса, взамен аналогичного количества мяса.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗГОТОВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Консервы "Каша с мясом" в разогретом состоянии представляют собой хорошо проваренную кашу без комков с кусочками мяса.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5.1. В случае использования замороженного сырья, его размораживают в камерах на стеллажах при температуре 15-20°C в течение 12-15 час.

5.2. Осмотренные и проверенные туши, полутуши или четвертины направляют на разделку, обвалку и кильовку в соответствии с действующей инструкцией по разделке, обвалке и кильовке мяса в консервном производстве.

5.3. Кильованное мясо измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 12 или 16 мм. Допускается резка мяса на куски массой до 50 г на мясорезательной машине или вручную.

5.4. Жир говяжий топленый применяют в смеси с растительным маслом в соотношении 1:1. Допускается применение смеси топленого жира говяжьего со свиным в соотношении 1:1 и говяжьего с костным в соотношении 2+3. Полученную жировую смесь перед употреблением доводят до температуры не менее 45°C.

5.5. Жир свиной топленый и костный используют в расплавленном виде.

5.6. Жир-сырец говяжий, бараний или свиной измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 5 мм.

5.7. Все виды круп пропускают через магнитный сепаратор и удаляют посторонние примеси. Рис, пшено, гречневую и перловую крупы просеивают и промывают холодной водой в течение 10-15 мин до полного удаления мучеля.

Из указанного в рецептуре количества воды исключают массу воды, поглощенную крупой при промывке. Количество воды, поглощенной крупой, определяют путем взвешивания крупы до промывки и после.

5.8. Лук репчатый чистят, удаляют подгнившие и дефектные луковицы, моют в холодной воде, измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 5 мм.

Сушеный лук просматривают, отбирают почерневшие, с остатками чешуи и донца пласжины и посторонние примеси. Затем лук (в количестве 25% нормы свежего очищенного) замачивают в трехкратном количестве воды в течение одного часа и измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 5 мм, куттере, лукорезке или вручную.

5.9. Лук после измельчения обжаривают в жире или жировой смеси (20% к массе лука) до золотистого оттенка, не допуская сильного поджаривания. Выход обжаренного лука - 60% к массе свежего или сушеного замоченного лука и жира.

5.10. Во избежание осаждения жира на лопастях мешалки в нее последовательно загружают мясо, крупу, жир, а затем воду и перемешивают в течение 3-4 мин до равномерного распределения составных компонентов. Соль, молотый перец и обжаренный лук добавляют в массу в процессе перемешивания. Допускается дозирование всех компонентов непосредственно в банку.

После окончания процесса перемешивания полученную массу передают на фасовку.

5.11. Подготовка банок осуществляется в соответствии с действующей инструкцией.

5.12. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981-82 № 3,4,6,8,9,12,43,46, по ОСТ III-I4-83 № 4а, в стеклянные - по ГОСТ 5717-81 I-82-500, I-82-650.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3,4 и 6 - 250 г, № 8 и 4а - 325 г, № 9 - 340 г, № 4б - 400 г,

№ 43 - 425 г, № I2 - 525 г, типа I-82-500 - 500 г, типа I-82-650 - 650 г.

5.13. Наполненные банки подвергают контрольному взвешиванию и укуповривают на закаточной машине. Качество закатки банок проверяют в соответствии с действующей инструкцией.

Процесс изготовления консервов с момента измельчения сырья до начала стерилизации наполненных банок не должен превышать двух часов.

Укупоренные банки загружают в автоклавные корзины и передают их на стерилизацию.

Стерилизацию консервов проводят в соответствии с действующей инструкцией по режимам, указанным в табл.2.

Таблица 2

Номер банки	Продолжительность, мин	Температура, °С	Противодавление, МПа
3	20-90-20	113	-
4	20-100-20	113	-
6	25-75-35	120	0,16-0,18
8,9,4А и 43	20-110-20	115	0,10-0,15
46	20-85-25	120	0,18
I2	20-120-30	115	0,10-0,15
	25-80-30	120	0,18
I-82-500	25-100-30	120	0,22
I-82-650	20-110-30	120	0,28
В гидростатическом стерилизаторе:			
4	I6-90-I6	115	
	I4-60-I4	120	
9	2I-90-2I	120	

Примечание. Консервы в банке № 6 стерилизуют водой, загружая в горячую воду.

5.14. После стерилизации и охлаждения банки выгружают из автоклавных корзин и передают на сортировку, мойку и упаковку.

Сортировку, использование консервов с производственными дефектами, упаковку и складирование консервов осуществляют в соответствии с действующими инструкциями.

Ассортиментные номера консервов:

Каша рисовая с говядиной	- 66
Каша гречневая с говядиной	- 67
Каша пшеничная с говядиной	- 159
Каша перловая с говядиной	- 160
Каша ячневая с говядиной	- 161
Каша рисовая с бараниной	- 175
Каша гречневая с бараниной	- 176
Каша пшеничная с бараниной	- 168
Каша перловая с бараниной	- 170
Каша ячневая с бараниной	- 172
Каша рисовая со свиной	- 174
Каша гречневая со свиной	- 177
Каша пшеничная со свиной	- 169
Каша перловая со свиной	- 171
Каша ячневая со свиной	- 173

6. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

6.1. Упаковка и маркировка консервов - по ГОСТ 13534-78.

На этикетке банок с консервами должно быть указано:

"Перед употреблением рекомендуется разогреть. Состав: говядина или свинина или баранина, жир, соль, лук, перец, крупа гречневая, перловая, ячневая, рис или пшено." Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность). Допускается информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указывать на ярлыке-вкладыше.

6.2. Консервы упаковывают в жестяные ящики по ГОСТ 13358-84 или ящики из гофрированного картона ГОСТ 13516-86.

7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И УХРАНЕНИЕ

7.1. Консервы транспортируют в ящиках к транспорту

в критических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 21929-76 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства крепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21 650-76 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24 597-81.

7.2. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок хранения консервов не более двух лет со дня выработки.

7.3. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в район Крайнего Севера и труднодоступные районы - по ГОСТ 15846-79.

8. КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

8.1. На всех стадиях производства консервов производят контроль за соблюдением технологических параметров.

Проверку порционирования консервов проводят с помощью весов статического взвешивания по ГОСТ 27711-79.

8.2. Каждую партию готовых консервов контролируют по всем показателям в соответствии с государственным стандартом. Консервы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8286-57.

9. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

При производстве консервов должны соблюдаться требования по технике безопасности, установленные ОСТ 49 215-85.



И. Дзашов

Безопасность пищевой технологии
и качества пищевых консервного
производства

Е.Ф.Орешкин

Информационные сведения
о пищевой и энергетической ценности консервов
"Каша с мясом" на 100 г. продукта

	: Каша с говядиной или : бараниной :	: Каша со свиной :
Белок, г	7,3 - 11,1	6,8 - 8,6
Жир, г	15,1 - 21,2	23,9 - 27,7
Калорийность, г	165 - 235	242,3 - 283,7

УТВЕРЖДАЮ

Зам. начальника Главного управления
продовольственных ресурсов при
Государственной Комиссии Совета
Министров СССР по продовольствию
и питанию



В.И. Демин
1989 г.

НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВОВ "КАША С

I. Нормы расхода сырья на 1000 физических банок консервов "Каша рисовая, гречневая, пшенная, перловая или ячневая с говядиной или бараниной" указаны в табл. I.

Таблица I

Наименование сырья	Нормативно-техническая документация	Номер банки и масса нетто, г							
		3,4,6	8,4а	9	46	43	12	I-82-500	I-82-650
		250	325	340	400	425	525	500	650
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Говядина или баранина жированная	ГОСТ 779-87 ГОСТ 1935-55	94,73	123,14	128,83	151,56	161,03	198,92	189,45	246,29
Крупы: рисовая или гречневая	ГОСТ 6292-70 ГОСТ 5550-74	64,18 69,35	83,43 90,16	87,29 94,32	102,68 110,96	109,10 117,90	134,77 145,64	128,35 138,70	166,86 180,31
или пшено или перловая или ячневая	ГОСТ 572-60 ГОСТ 5784-60 ГОСТ 5784-60	46,33	60,22	63,00	74,12	78,75	97,28	92,65	120,45
Жир топленый или жировая смесь	ГОСТ 25292-82, ГОСТ 1129-73, ГОСТ 1128-75	25,63	33,31	34,85	41,00	43,56	53,81	51,25	66,63
или жир-сырец		35,93	46,70	48,86	57,48	61,07	75,44	71,85	93,41
Жир для обжаривания лука		2,66	3,46	3,62	4,26	4,52	5,59	5,32	6,92

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Лук свежий неочищенный	ГОСТ 1723-86	15,55	20,22	21,15	24,88	26,44	32,66	31,10	40,43
или лук сушеный	ГОСТ 7587-71	3,89	5,06	5,29	6,22	6,61	8,17	7,78	10,11
Соль поваренная	ГОСТ 13830-84	3,66	4,75	4,97	5,85	6,22	7,68	7,32	9,51
Перец черный	ОСТ 18-279-76	0,111	0,144	0,150	0,177	0,188	0,232	0,221	0,287

2. Нормы расхода сырья на 1000 физических банок консервов "Каша рисовая, гречневая, пшеничная, перловая или ячневая со свиной" указаны в табл.2.

Таблица 2

Наименование сырья	Нормативно-техническая документация	Номер банки и масса нетто, г							
		3,4,6	8,4a	9	46	43	12	I-82-500	I-82-650
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Свиная или говяжья	ГОСТ 7724-77	94,73	123,14	128,83	151,56	161,03	198,92	189,45	246,29
Крупы: рисовая или гречневая	ГОСТ 6292-70	56,43	73,35	76,74	90,28	95,92	118,49	112,85	146,71
	ГОСТ 5550-74	61,08	79,40	83,06	97,72	103,83	128,26	122,15	158,80
или льняно	ГОСТ 572-60	40,13	52,16	54,57	64,20	68,21	84,26	80,25	104,33
или перловой	ГОСТ 5784-60								
или ячневой	ГОСТ 5784-60								
Лук свежий свежий	ГОСТ 25292-82	25,63	33,31	34,85	41,00	43,56	53,81	51,25	66,03
или томатный соус		35,93	46,70	48,86	57,48	61,07	75,44	71,85	93,41

Продолжение табл.2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Жир для обжаривания лука		2,65	3,46	3,62	4,23	4,52	5,53	5,32	6,92
Лук свежий неочищенный	ГОСТ 1722-86	15,55	20,22	21,15	24,88	25,44	32,66	31,10	40,43
или лук сушеный	ГОСТ 7537-71	3,89	5,06	5,20	6,22	6,61	8,17	7,78	10,11
Соль поваренная	ГОСТ 19330-34	3,66	4,75	4,97	5,85	6,22	7,68	7,32	9,51
Перец черный	ОСТ 18-279-76	0,111	0,144	0,150	0,177	0,188	0,232	0,221	0,287

Примечание. В нормы расхода сырья включены следующие потери, %:

при измельчении мясного сырья и жира-сырца	- 0,3;
при фасовке мясного сырья и жира-сырца	- 0,2;
при очистке и инсекции круп всех видов	- 3,0;
при чистке, мойке и резке лука	- 22,0;
потери жира при обжарке лука	- 17,0;
при фасовке круп, томатного сока, обжаренного лука соли, перца, растительного масла	- 0,5.

Выход жареного лука с жиром к массе свежего лука с жиром - 60%.



РАБОТАНО

ИМП. Директор

В.И. Иванов

лабораторией технологии и се-
м мучной консервного производства

Е.Ф. Оренина

ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
1. По разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве	1
2. По подготовке, наполнению и укупорке консервной тары	9
3. По стерилизации мясных консервов в автоклавах периодического действия	13
4. По сортировке консервов и использованию консервов с производственными дефектами	28
5. По упаковке и складированию консервов.	31
6. Говядина тушеная	36
7. Свинина тушеная	47
8. Баранина тушеная	58
9. Говядина тушеная. Свинина тушеная, поставляемые для экспорта.	69
10. Каша с мясом.	80

Технологические инструкции и нормы расхода сырья, помещенные в настоящем сборнике, действуют взамен утвержденных ранее.

Заказ 238

Тираж 200

Формат 60x84/16 - 5,75 п.л. - 5,98 уч.-изд.л.

Механизированное множительное производство ВНИИЖИМП