



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ
НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

ГОСТ 4.29-71

Издание официальное

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
Москва**

**РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом
стандартизации (ВНИИС)**

И. о. зам. директора по научной работе Гаркаленко К. И.
Научный руководитель темы Ступин А. С.
Ответственные исполнители: Костенко Л. С., Лебедев А. Ф.

**Всесоюзным научно-исследовательским институтом мясной про-
мышленности**

Директор Горбатов В. М.
Научный руководитель темы Караваева С. Г.
Ответственный исполнитель Бармаш А. И.

**ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности
СССР**

Начальник Главного управления по науке и новой технике Граф В. А.

**ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом общетехнических стан-
дартов Технического управления Государственного комитета стан-
дартов Совета Министров СССР**

Начальник отдела Антоновский А. И.
Ст. инженер Распевакина Н. Т.

**Отделом продовольственных товаров Государственного комитета
стандартов Совета Министров СССР**

И. о. начальника отдела Гурьянов И. П.
Гл. специалист Фабинский З. И.

**УТВЕРЖДЕН Государственным комитетом стандартов Совета Мини-
стров СССР 28 сентября 1971 г. (протокол № 138)**

Председатель отраслевой научно-технической комиссии зам. председателя
Госстандарта СССР Ткаченко В. В.
Члены комиссии: Шаронов Г. Н., Скрипниченко В. Р., Верченко Р. Р.

**ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета
стандартов Совета Министров СССР от 10 декабря 1971 г. № 2005**

**Система показателей качества продукции
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

Номенклатура показателей

Quality ratings system

Canned meats, meats-vegetable

Quality characteristics nomenclature

ГОСТ
4.29—71

**Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР
от 10/XII 1971 г. № 2005 срок введения установлен**

с 1/1 1973 г.

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясо-растительные консервы и устанавливает номенклатуру признаков и показателей качества, обязательную для применения в стандартах и технических условиях.

Нормы и требования по каждому признаку и показателю качества устанавливаются соответствующими стандартами и техническими условиями.

1. ВИДЫ КОНСЕРВОВ

1.1. Мясные консервы должны изготавливаться из мяса всех видов убойного скота, птицы и субпродуктов.

Мясные консервы в зависимости от вида применяемого сырья, материалов и способа обработки подразделяются на:

консервы, содержащие жидкую часть (сок, соус);

консервы, содержащие желе;

консервы фаршевые — из измельченного и предварительно пасленного мяса;

консервы-паштеты из измельченного гомогенизированного сырья;

консервы мясо-растительные — из мяса и субпродуктов скота и птицы с добавлением круп, мучных изделий, овощей, бобов или других растительных компонентов.

2. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1. Показатели качества мясных и мясо-растительных консервов должны определять их физико-химические, микробиологические и органолептические свойства.



2.2. Показатели качества подразделяются на:

общие (обязательные для всех видов мясных и мясо-растительных консервов);

дополнительные (обязательные для отдельных видов консервов).

2.3. К общим признакам и показателям относятся:

органолептические признаки и показатели качества;

внешний вид;

жиловка (наличие соединительной ткани);

запах и вкус;

цвет;

консистенция;

соотношение составных частей консервов: мясная часть, kosti, жидккая часть (сок, соус, желе);

физико-химические показатели качества:

содержание поваренной соли (в процентах);

содержание солей олова в пересчете на олово в миллиграммах на 1 кг продукта;

содержание солей свинца в миллиграммах на 1 кг продукта;

условия и сроки хранения;

микробиологические показатели.

2.4. К дополнительным показателям качества отдельных видов консервов относятся:

содержание жира;

содержание влаги;

содержание крахмала;

содержание нитрита натрия;

содержание солей меди;

температура плавления желе;

величина рН.

2.5. Перечень признаков и показателей качества (общих и дополнительных) в зависимости от вида консервов указан в таблице.

Консервы	Нормируемые признаки и показатели качества							
	Общие	Дополнительные						
		Содержание жира в %	Содержание влаги в %	Содержание крахмала в %	Содержание нитрита в мг на 100 г продукта*	Содержание солей меди в мг на 1 кг продукта	Температура плавления желе в °C	Величина рН**
Консервы, содержащие сок	+	-	-	-	-	-	-	-
Консервы, содержащие соус	+	+	-	-	-	+	-	+

Продолжение

Консервы	Общие	Нормируемые признаки и показатели качества						
		Дополнительные					Содержание солей меди в кг на 1 кг продукта	Температура плавления желе в °С
		Содержание жира в %	Содержание влаги в %	Содержание крахмала в %	Содержание нитрита в мг на 100 г продукта*	Содержание солей меди в кг на 1 кг продукта		
Консервы, содержащие желе	+	-	-	-	-	-	-	+
Консервы фаршевые	+	-	+	+	+	-	-	-
Консервы-паштеты	+	+	-	-	-	-	-	-
Консервы мясо-растительные	+	+	-	-	-	-	-	+

* Показатель указывается для консервов из посоленного мяса.

** Показатель указывается для консервов с томатной и кислой заливкой.

П р и м е ч а н и е. Знак «+» означает обязательное определение показателя качества данного вида консервов.

Знак «—» означает, что показатель не определяется.

2.6. В отдельных случаях в зависимости от специфики и вида консервов по согласованию с потребителем допускается дополнять указанный в таблице перечень признаков и показателей, не ухудшающих качество консервов.

2.7. Методы испытаний для определения показателей качества консервов должны предусматриваться в соответствующих стандартах и технических условиях.

Редактор В. В. Чекменева

Сдано в наб. 25/XII 1971 г.

Подп. в печ. 24/I 1972 г.

0,375 л. л.

Тир. 6000

Издательство стандартов. Москва, К-1, ул. Шусева, 4
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., б. Зак 2412

МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА ЕДИНИЦ (СИ)

Величина	Наименование	Единица		Обозначение
		русское	международное	
ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ				
ДЛИНА	метр	м		м
МАССА	килограмм	кг		kg
ВРЕМЯ	секунда	с		s
СИЛА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА	ампер	А		A
ТЕРМОДИНАМИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРА- ТУРА КЕЛЬВИНА	kelvin	К		K
СИЛА СВЕТА	кандела	cd		cd
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЕДИНИЦЫ				
Плоский угол	радиан	рад		rad
Телесный угол	стерадиан	ср		sr
ПРОИЗВОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ				
Площадь	квадратный метр	м ²		m ²
Объем, вместимость	кубический метр	м ³		m ³
Плотность	килограмм на кубический метр	кг/м ³		kg/m ³
Скорость	метр в секунду	м/с		m/s
Угловая скорость	радиан в секунду	рад/с		rad/s
Сила; сила тяжести (вес)	ньютон	Н		N
Давление; механическое напряжение	паскаль	Па		Pa
Работа; энергия; количество теплоты	дюйль	Дж		J
Мощность; тепловой поток	вatt	Вт		W
Количество электричества; электрический заряд	кулон	Кл		C
Электрическое напряжение, электрический потенциал, разность электрических потенциалов, электродвижущая сила	вольт	В		V
Электрическое сопротивление	ом	Ом		Ω
Электрическая проводимость	сименс	См		S
Электрическая емкость	фарада	Ф		F
Магнитный поток	вебер	Вб		Wb
Индуктивность, взаимная индуктивность	генри	Г		H
Удельная теплоемкость	дюйль на килограмм-кельвин	Дж/(кг·К)		J/(kg·K)
Теплопроводность	ватт на метр-кельвин	Вт/(м·К)		W/(m·K)
Световой поток	люмен	лм		lm
Яркость	кандела на квадратный метр	кд/м ²		cd/m ²
Освещенность	люкс	лк		lx

МНОЖИТЕЛИ И ПРИСТАВКИ ДЛЯ ОБРАЗОВАНИЯ ДЕСЯТИЧНЫХ КРАТНЫХ И ДОЛЬНЫХ ЕДИНИЦ И ИХ НАИМЕНОВАНИЙ

Множитель, на который умножается единица	Приставка	Обозначение		Множитель, на который умножается единица	Приставка	Обозначение	
		русское	междуна- родное			русское	междуна- родное
10 ¹²	тера	Т	Т	10 ⁻²	(санти)	с	с
10 ⁹	гига	Г	Г	10 ⁻³	милли	м	м
10 ⁶	мега	М	М	10 ⁻⁶	миcro	мк	μ
10 ³	кило	к	к	10 ⁻⁹	нано	н	н
10 ²	(гекто)	г	га	10 ⁻¹²	пико	п	п
10 ¹	(дека)	да	да	10 ⁻¹⁵	фемто	ф	ф
10 ⁻¹	(дэци)	д	д	10 ⁻¹⁸	атто	а	а

Примечание: В скобках указаны приставки, которые допускается применять только в наименованиях кратных и дольных единиц, уже получивших широкое распространение (например, гектар, декалитр, дециметр, сантиметр).