

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 55762-2013 Консервы мясные ветчинные

ГОСТ Р 55762-2013

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕЧИННЫЕ

Технические условия

Canned meat. Ham. Specifications

ОКС 67.120.10

Дата введения 2015-01-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им.В.М.Горбатова" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ "ВНИИМП им.В.М.Горбатова" Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 "Мясо и мясная продукция"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2013 г. N 1521-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в [статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"](#). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе "Национальные стандарты", а официальный текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ветчинные стерилизованные и пастеризованные мясные консервы из свинины (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

[ГОСТ 21](#) Сахар-песок. Технические условия¹⁾

¹⁾ Действует [ГОСТ 33222-2015](#).

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

[ГОСТ 1341](#) Пергамент растительный. Технические условия

[ГОСТ 2156](#) Натрий двууглекислый. Технические условия

[ГОСТ 3560](#) Лента стальная упаковочная. Технические условия

[ГОСТ 5981](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 8558.1](#) Продукты мясные. Методы определения нитрита

[ГОСТ 8756.0](#) Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

[ГОСТ 8756.1](#) Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

[ГОСТ 8756.18](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

[ГОСТ 9794](#) Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

[ГОСТ 10444.1](#) Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

[ГОСТ 11293](#) Желатин. Технические условия

[ГОСТ 13534](#) Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 18251](#) Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

[ГОСТ 18992](#) Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

[ГОСТ 20477](#) Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

[ГОСТ 21650](#) Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 25011](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

[ГОСТ 25951](#) Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

[ГОСТ 26183](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

[ГОСТ 26186](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 26663](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26671](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 26935](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

[ГОСТ 29299](#) (ISO 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30425](#) Консервы. Метод определения промышленной стерильности

[ГОСТ 31476](#) Свины для убоя. Свирина в тушах и полутушах. Технические условия

[ГОСТ 31479](#) Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31778](#) Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

[ГОСТ 31895](#) Сахар белый. Технические условия¹⁾

¹⁾ Действует [ГОСТ 33222-2015](#).

[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 32009](#) (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ ISO 1841-2](#) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[ГОСТ Р 51074](#) Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

[ГОСТ Р 51301](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ Р 51447](#) (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

[ГОСТ Р 51448](#) (ИСО 3100-2-88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

[ГОСТ Р 51480](#) (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

[ГОСТ Р 51574](#) Соль поваренная пищевая. Технические условия

[ГОСТ Р 51766](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 51962](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 52173](#) Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

[ГОСТ Р 52174](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа¹⁾

¹⁾ Действует [ГОСТ 34150-2017](#).

[ГОСТ Р 52427](#) Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

[ГОСТ Р 54463](#) Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия²⁾

²⁾ Действует [ГОСТ 34033-2016](#).

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по [ГОСТ Р 52427](#).

4 Технические требования

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны быть изготовлены по технологической инструкции³⁾ и соответствовать требованиям [1]-[5] и настоящего стандарта.

3) Технологическая инструкция по производству ветчинных стерилизованных и пастеризованных мясных консервов, утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке: стерилизации или пастеризации с соблюдением режимов, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

4.1.3 Консервы выпускают следующих видов и наименований:

стерилизованные:

- "Ветчина классическая",
- "Ветчина домашняя";

пастеризованные:

- "Ветчина любительская",
- "Ветчина особая",
- "Шейка ветчинная",
- "Ветчина рубленая".

4.1.4 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	"Ветчина классическая"	"Ветчина домашняя"	"Ветчина особая"	"Ветчина любительская"	"Шейка ветчинная"	"Ветчина рубленая"
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Ветчина одним куском со шкуркой или без шкурки. Допускается не более двух довесков в банке. Толщина шпика должна быть не более 1,5 см. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. Шкурка	Монолитный продукт, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики. На разрезе мышечная ткань розового цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой и соединительной ткани. Желе светло-желтого цвета. Жир белого	Монолитный продукт, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики. На разрезе мышечная ткань розового цвета различной интенсивности. Желе светло-желтого цвета. Жир белого цвета или с розовым оттенком			

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	должна быть чистая, без остатков щетины. Допускается небольшое количество желе от светло-желтого до розоватого цвета и небольшое количество выплавленного жира	цвета или с розовым оттенком				
Консистенция	Упругая, сочная					
Запах и вкус	Приятные, свойственные солено-вареной ветчине, без посторонних запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	86,7	86,7	87,6	87,6	87,6	87,7
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	14,5	17,5	15,0	13,5	14,5
Массовая доля жира, %, не более	30,0	28,5	6,5	14,0	12,5	29,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,5 включ.					
Масса нитрита натрия, мг/кг, не более	50,0					
Масса общего (добавленного и естественного) фосфата, г/кг мясного сырья, не более	-	8,0				
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

4.1.5 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных в [1]-[2].

4.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных в [1].

4.1.7 Содержание пищевых добавок в консервах не должно превышать норм, установленных в [6].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

- свинину первой и второй категорий в шкуре или без шкуры в охлажденном состоянии по [ГОСТ 31476](#);

- отрубы тазобедренный без голяшки и плечелопаточный без голяшки бескостные в шкуре или без шкуры в охлажденном состоянии по [ГОСТ 31778](#);

- свинину жилованную в шкуре или без шкуры с толщиной шпика не более 1,5 см, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке переднего и заднего отрубов свинины на кости;

- свинину жилованную шейную часть, без видимой жировой ткани, с массовой долей жировой ткани не более 15%, не более 20%, не более 25% и не более 30%, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины на кости;

- сахар-песок по [ГОСТ 21](#), [ГОСТ 31895](#);

- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов N 0 и 1, не ниже первого сорта по [ГОСТ Р 51574](#);

- желатин по [ГОСТ 11293](#);

- пищевые добавки в соответствии с [6]:

нитритную соль,

смесь посолочную (соль поваренная, E250),

натрий аскорбиновокислый (E301),

кислоту аскорбиновую (E300),

фосфаты пищевые (E339, E450, E451, E452);

- натрий двууглекислый по [ГОСТ 2156](#);

- глюкозу по [ГОСТ 975](#);

- воду питьевую по [7];

- пергамент по [ГОСТ 1341](#).

4.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, соответствующего требованиям, изложенным в 5.2.1.

4.2.3 Не допускается применение: мясного замороженного сырья; генетически модифицированных сырьевых компонентов.

4.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям [1], [2], [5];

- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], [6].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку консервов проводят по [8], [2], [ГОСТ Р 51074](#), [ГОСТ 13534](#).

4.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или

наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по [ГОСТ 18992](#) бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием дополнительной информации:

- массы нетто;
- состава продукта (с указанием массовой доли мясных ингредиентов, %, не менее, в соответствии с таблицей 1 настоящего стандарта);
- способа тепловой обработки (стерилизованные или пастеризованные);
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2°С до 6°С);
- обозначения настоящего стандарта;
- способа подготовки к употреблению ("Перед употреблением рекомендуется охладить").

4.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или доньшке в такой последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

Допускается на крышки литографированных банок, потребительской упаковки из комбинированных материалов наносить дату (число, месяц, год) изготовления консервов и номер смены, при условии вынесения информации об ассортиментном номере консервов, индексе отрасли и номере предприятия-изготовителя на корпус литографированных банок и потребительской упаковки из комбинированных материалов.

4.3.4 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год):
число - двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
месяц - двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
год - двумя последними цифрами;
- номер смены - одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя - от одной до трех цифр.

4.3.5 Транспортная маркировка - по [\[8\]](#), [ГОСТ 14192](#) с нанесением на ящик манипуляционных знаков: "Ограничение температуры", "Беречь от влаги", для банок из комбинированного материала ламистер: "Верх", "Хрупкое. Осторожно".

4.3.6 Маркировку наносят по [\[8\]](#) на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующих дополнительных данных:

- массы нетто;
- обозначения банки;
- обозначения настоящего стандарта.

4.3.7 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по [ГОСТ 15846](#).

4.4 Упаковка

4.4.1 Потребительская и транспортная упаковка должны отвечать требованиям [\[9\]](#).

4.4.2 Упаковку консервов проводят по [ГОСТ 13534](#).

4.4.3 Консервы фасуют в металлические банки с крышками по [ГОСТ 5981](#) (кроме банок, изготовленных из хромированной жести) и банки из комбинированного материала ламистер.

4.4.4 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 2.

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
3, 6	250
8, 52	325
9	350
33	430
12	550
63	500
Банки из комбинированного материала:	
ламистер 4Л	250

4.4.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто содержимого консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям [ГОСТ 8.579](#).

4.4.6 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ Р 54463](#) или термоусадочную пленку по [ГОСТ 25951](#).

4.4.7 Ящики обвязывают металлической лентой по [ГОСТ 3560](#) или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#) или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#).

4.4.8 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

4.4.9 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по [ГОСТ 15846](#).

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии - по [\[1\]](#), объем выборок - по [ГОСТ 8756.0](#).

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя в условиях хранения, указанных в 7.3, не менее 11 сут.

5.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по [ГОСТ 8756.1](#) и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

обеспечивающей ее прослеживаемость.

5.3 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), массы нитрита натрия, массы общего фосфата, микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Показатель массовой доли мясных ингредиентов, указанный в 4.1.4, определяют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Показатели массовой доли белка, массовой доли жира изготовитель определяет с периодичностью, установленной в программе производственного контроля (рекомендуемая периодичность контроля - не реже одного раза в 20 дней), а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль продукции на содержание токсичных элементов, радионуклидов, нитрозаминов и пестицидов осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем продукции в программе производственного контроля.

5.7 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанных с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.8 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и контроль на содержание ГМО проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб - по [ГОСТ Р 51447](#), [ГОСТ 8756.0](#).

6.2 Общие правила микробиологических анализов - по [ГОСТ ISO 7218](#).

6.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 31904](#).

6.4 Подготовка проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ Р 51448](#), [ГОСТ 26669](#).

6.5 Подготовка проб для лабораторных анализов - по [ГОСТ 26671](#).

6.6 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

6.7 Метод отбора проб для определения цезия Cs-137 - по [ГОСТ 32164](#).

6.8 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) - по [\[10\]](#).

6.9 Определение органолептических показателей и массы нетто - по [ГОСТ 8756.1](#).

6.10 Определение посторонних примесей - визуально.

6.11 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки - по [ГОСТ 8756.18](#).

6.12 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#).

6.13 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 26183](#).

6.14 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по [ГОСТ Р 51480](#),

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ ISO 1841-2](#), [ГОСТ 26186](#).

- 6.15 Определение массовой доли нитрита натрия - по [ГОСТ 8558.1](#), [ГОСТ 29299](#).
- 6.16 Определение массовой доли общего фосфора - по [ГОСТ 9794](#), [ГОСТ 32009](#).
- 6.17 Определение нитрозаминов - по [11].
- 6.18 Методы определения полихлорированных дибензо(-*n*-)диоксинов и дибензофуранов - по [12].
- 6.19 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [13];
 - мышьяка - по [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 31628](#);
 - свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 30178](#), [14];
 - кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 30178](#), [14];
 - олова - по [ГОСТ 26935](#).
- 6.20 Определение радиоактивных веществ:
- цезия-137 - по [ГОСТ 32161](#), [15], [16].
- 6.21 Определение микроколичеств пестицидов - по [17], [18].
- 6.22 Методы культивирования микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#).
- 6.23 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе, - по [ГОСТ 10444.1](#).
- 6.24 Определение промышленной стерильности - по [ГОСТ 30425](#).
- 6.25 Определение ГМО - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#), [19].
- 6.26 Гистологическая идентификация сырьевого состава консервов - по [ГОСТ 31479](#).

6.27 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера 4Л

6.27.1 Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждый час работы оборудования сжатием банок на специальном прессе или ином оборудовании, предназначенном для этих целей.

6.27.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

6.27.3 Проведение испытания

На дно ванночки пресса помещают крышкой вниз укупоренную банку и наливают воду в количестве, необходимом для того, чтобы она покрывала термошов. Банку постепенно сжимают с помощью пресса с усилием, определяемым по его шкале, при этом контролируют момент появления пузырьков воздуха в местах термошва (нарушение герметичности банки).

6.27.4 Результаты испытания

Банка должна выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс) в течение одной минуты без нарушения

герметичности.

Термошов считается прочным, если по истечении одной минуты не появляются признаки течи.

Примечание - Определение герметичности металлических банок и прочности швов металлических банок, указанных в 4.4.4, - по [ГОСТ 8756.18](#).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по [ГОСТ 13534](#).

7.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% - для стерилизованных консервов, при температуре от 0°C до 5°C и относительной влажности воздуха не более 75% - для пастеризованных консервов. В пакетированном виде транспортируют по [ГОСТ 26663](#) и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты - по [ГОСТ 21650](#) с основными параметрами и размерами по [ГОСТ 24597](#).

7.3 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% - для стерилизованных консервов; при температуре от 0°C до 5°C и относительной влажности воздуха не более 75% - для пастеризованных консервов.

7.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.5 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности:

- для стерилизованных консервов - один год с даты изготовления;
- для пастеризованных консервов - шесть месяцев с даты изготовления.

7.6 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по [ГОСТ 15846](#).

Приложение А (обязательное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименования консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность*, ккал/кДж, не более
"Ветчина классическая"	12,0	30,0	318,0/1331
"Ветчина домашняя"	14,5	28,5	314,5/1317
"Ветчина особая"	17,5	6,5	128,5/538
"Ветчина любительская"	15,0	14,0	186,0/779
"Шейка ветчинная"	13,5	12,5	166,5/697
"Ветчина рубленая"	14,5	29,5	323,5/1354

* Определяют расчетным путем.

Приложение Б (справочное)

Информационные сведения о массовых долях мясных ингредиентов в рецептуре ветчинных мясных консервов

Б.1 Информационные сведения о массовых долях мясных ингредиентов в рецептуре ветчинных мясных консервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Массовая доля мясных ингредиентов
"Ветчина классическая"	Свинина жилованная бескостная в шкуре или без шкуры, с толщиной шпика не более 1,5 см - не менее 86,7%
"Ветчина домашняя"	Свинина жилованная с содержанием жировой ткани не более 25% - не менее 77,9%, свинина жилованная с содержанием жировой ткани не более 20% - не менее 8,8%
"Ветчина особая"	Свинина жилованная без видимых включений жировой ткани - не менее 87,6%
"Ветчина любительская"	Свинина жилованная с содержанием жировой ткани не более 15% - не менее 87,6%
"Шейка ветчинная"	Шейная часть свинины - не менее 87,6%
"Ветчина рубленая"	Свинина жилованная с содержанием жировой ткани не более 30% - не менее 82,5%, шейная часть свинины - не менее 5,2%

Библиография

- [1] [ТР ТС 021/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- [2] [ТР ТС 034/2013](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- [3] [Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#). Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [4] [Санитарные правила для предприятий мясной промышленности](#). Утверждены Минздравом СССР 27 марта 1986 г. N 3238-85, Минмясомолпромом СССР 05 августа 1986 г.
- [5] [Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания](#). Утверждена Госкомсанэпиднадзором РФ N 01-19/9-11 от 27 июля 1992 г.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- [6] [ТР ТС 029/2012](#) Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [7] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [8] [ТР ТС 022/2011](#) Пищевая продукция в части ее маркировки
- [9] [ТР ТС 005/2011](#) О безопасности упаковки
- [10] [МУК 4.1.985-2000](#) Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [11] [МУК 4.4.1.011-93](#) Определение N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [12] МУК МЗ РФ от 1 июня 1999 г. [Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо\(-п\)-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии](#)
- [13] [МУ 5178-90](#) Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [14] [МУК 4.1.986-2000](#) Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
- [15] [МУК 2.6.1.1194-2003](#) Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [16] [МУ 5779-91](#) Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
- [17] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [18] [МУ 1222-75](#) Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [19] [МУ 2.3.2.1917-2004](#) Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

УДК (664.91:637.525.3):006.034

ОКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные, стерилизованные, пастеризованные; ветчина; шейка

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 55762-2013 Консервы мясные ветчинные](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)