

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н13

Изменение № 1 ГОСТ 10008—62 Консервы мясные. Свинина отварная в собственном соку

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.12.82 № 5120 срок введения установлен

с 01.07.83

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия»; «Specifications».

Вводная часть. Заменить слово: «расфасованные» на «фасованные».

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 1625 0100.

Пункт 1. Подпункт *a* изложить в новой редакции: «а) свинина по ГОСТ 7724—77 второй и четвертой категории — без шкуры и обрезная»;

подпункт *b* дополнить словами: «выварочная или молотая помолов № 0 или 1»;

подпункт *г* дополнить словами: «(сухой) по ГОСТ 17594—81»;

последний абзац исключить;

дополнить примечанием: «Примечание. Не допускается для выработки консервов мясо, замороженное более одного раза, а также мясо хряков».

Пункт 2 исключить.

Пункт 4. Таблица. Головку и пункты 4—8 изложить в новой редакции:

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|--|------------------------|
| 4. Массовая доля мяса и жира, %, не менее | 72 |
| в том числе — жира | 10—25 |
| 5. Массовая доля поваренной соли, % | 1,0—1,6 |
| 6. Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более | 0,01 |
| 7. Массовая доля солей свинца | Не допускается |
| 8. Массовая доля посторонних при месей | Не допускается |

абзац после таблицы исключить;

таблицу дополнить примечанием: «Примечание. Допускается в отдельных банках массовая доля мяса и жира не менее 69 % при среднем показателе по партии не менее 72 %».

(Продолжение см. стр 144)

(Продолжение изменения к ГОСТ 10008-62)

Пункт 5 изложить в новой редакции: «5. По бактериологическим пока ателям 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»

Пункт 6 исключить.

Стандарт дополнить разделом — I.a (перед разд. II):

«I.a. Правила приемки

7а. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 8756.0—70.

Определение посторонних примесей производят периодически по требованию потребителя.

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».

Пункт 7 изложить в новой редакции: «7. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 8756.20—70.

Определение свинца и олова — по ГОСТ 5370—58.

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4—70.

Определение возбуждителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75, ГОСТ 10444.5—75, ГОСТ 10444.6—75, ГОСТ 10444.15—75.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.9—75».

Пункты 8—11 изложить в новой редакции: «8. Фасование производят в металлические банки по ГОСТ 5981—82 массой нетто для банки № 1—100 г, № 3 и 4 — 260 г, № 8—325 г, № 9—370 г, № 12—550 г.

Допускается фасование консервов в банки, массой нетто более 550 г по согласованию с потребителем.

9. Упаковка и маркировка консервов должна производиться по ГОСТ 13534—78. На этикетках банок с консервами должно быть указано «Состав: свинина, соль, перец, лавровый лист. Перед употреблением разогреть».

10. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358—72 или из гофрированного картона по ГОСТ 13516—72.

11. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77».

Стандарт дополнить пунктом — 12 «12. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, пакетированные — в соответствии с ГОСТ 21929—76.

Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов не более трех лет со дня выработки».

(ИУС № 4 1983 г.)