

**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 отдела по производству и переработке продукции животноводства Госагропрома СССР

И.И. Натенко  
1989 г.

## И Н С Т Р У К Ц И Я

по сортировке консервов и использованию консервов с производственными дефектами

После стерилизации консервы подвергаются 100 % сортировке. При необходимости их сортируют дополнительно через 24 часа.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

Сортировка консервов

Использование консервов с производственными дефектами

### СОРТИРОВКА

Сортировку консервов производят визуально, с отделением банок, имеющих производственные дефекты:

подтек, деформация, бомбаж, хлопуща, ржавчина.

Подтек бывает двух видов: активный и пассивный. Активный подтек характеризуется наличием следов содержимого /соуса, бульона, жира/ вследствие негерметичности банки /в большинстве случаях в углах шва/.

Пассивный подтек характеризуется загрязнением поверхности герметичности банки с бульоном, жиром, соусом, вытекшим из банок.

Деформация - банки, имеющие дефекты: неправильно оформленный закаточный шов /язычки, открытые зубцы, подрез, фальшивый шов, раскатный шов/; деформация корпуса, доннышек, фальцев и продольного шва жестяных банок в виде острых граней "птичек"; пробоины и сквозные трещины; перекосящиеся крышки на стеклянных банках, подрез гофры крышек по закаточному полю, выступающее резиновое кольцо /петля/, трещины или сколы стекла у закаточного шва, неполную повадку крышек относительно горла банки; деформированные /вдавленные/ крышки стеклянных банок, вызвавшие нарушение закаточного шва.

Бомбаж характеризуется вздутием доннышка и/или крышки банки. При надавливании пальцем на доннышко и/или крышку последние почти не пружинят и не возвращаются в нормальное положение /т.е. не осаживаются/. Бомбаж является результатом жизнедеятельности микроорганизмов или химических реакций между тарой и продуктом или следствием переполнения банок.

Хлопуша. Банка с выпуклой крышкой или /и/ доннышком. При приложении нагрузки /см. способ испытания/ крышка /доннышко/ принимает нормальное

положение /раздается хлопающий звук/. После снятия нагрузки испытуемая или противоположная крышка /доньшко/ занимает выпуклое положение.

Способ испытания. Банку установить на горизонтальной плоскости выпуклой стороной вверх и нажать сверху пальцами на середину крышки /доньшка/ с минимальным усилием, обеспечивающим возвращение ее в нормальное положение.

При выпуклости с двух сторон операцию повторить, установив банку другой стороной вверх.

При испытании температура содержимого банки должна быть не выше 10°C. Поэтому банки перед испытанием выдерживают в течение 1 суток при температуре около 10°C или меньший срок при более низкой температуре.

Если и крышка и доньшко после испытания остаются в нормальном положении - банка нормальная.

К хлопущам не относятся консервы в банках, вибрирующих слегка при нажиме в середине крышки /или доньшка/ без хлопающего звука.

Ржавчина. Различают две степени ржавления банок. Первая степень характеризуется легко удаляемой при протирке сухой ветошью ржавчиной. На банках остаются темные пятна. Вторая степень - после удаления ржавчины остаются раковины.

При обнаружении консервов с вышеуказанными дефектами необходимо выявить и устранить причины, вызывающие их образование.

Забракованные банки активируют и используют согласно настоящей инструкции.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНСЕРВОВ С ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ДЕФЕКТАМИ

Консервы с подтеками моют или протирают и отделяют активный подтек от пассивного.

Консервы с активным подтеком, а также деформированные негерметичные банки /см. выше/, отсортированные после стерилизации, перерабатывают в течение суток /при условии хранения при низких температурах/ в консервы, допускающие использование содержимого вскрытых банок.

Консервы с активным подтеком, а также наличием пробоев, выявленные в процессе хранения, направляют на технические цели или уничтожение.

Консервы в деформированной герметичной металлической таре с небольшой помятостью корпуса без острых граней с "птичками", не выступающими выше фальцев, не имеющие нарушений целостности

полуды на изгибах жести, а также с заусенцами и зазубринами в количестве не более двух по окружности каждого фальца и выступающей из под фальцев пастой, не закладывают на длительное хранение.

Содержание бомбажных банок после определения характера дефекта направляют на технические цели или уничтожение.

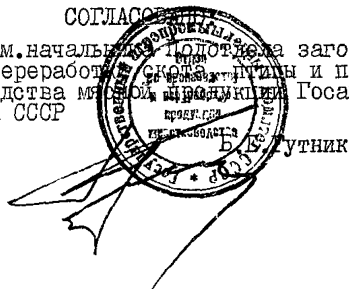
Хлопуши, а также консервы в деформированных банках ("птички"), имеющие раковины от ржавчины (II степень) сильно помятые, могут быть направлены в реализацию в установленном порядке и хранению не подлежат.

Консервы в банках с легким налетом ржавчины (I степень) после ее удаления, смазки банок, а также консервы с пассивным подтеком после соответствующей их обработки реализуют на общих основаниях.

Настоящая инструкция действует взамен "Инструкции по подготовке тары к наполнению, проверке на герметичность, стерилизации, термостатированию, маркировке, упаковке и контролю консервов", помещенной в Сборнике технологических инструкций по производству мяса и мясных продуктов, раздел II, Консервы, выпуск 1962 г., а также утвержденных 13 июля 1981 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника цеха подготовки заготовок, переработки сырья, птицы и производства мясной продукции Госагропрома СССР



Б.К. Рутник

РАЗРАБОТАНО:



В.И.Иванов

Зам. начальника цеха технологий и систем машин консервного производства

Е.Ф.Орешкин

## 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