

Консервы мясные
ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Canned kidneys in tomato sauce.
Specifications

ГОСТ
7990—56

ОКП 92 1600

Дата введения **01.10.56**

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из говяжьих, бараньих или свиных почек, обжаренных в горячем костном жире, уложенных в банки и залитых томатным соусом. Наполненные банки герметически укупоривают и стерилизуют.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1а. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1. Для приготовления консервов «Почки в томатном соусе» применяют следующие сырье и материалы:

а) почки от всех видов животных (крупного рогатого скота, свиней и баранов) в остывшем, охлажденном и мороженом (после полной дефростации) состоянии по техническим условиям, утверждаемым в установленном порядке;

б) жир топленый пищевой костный по ГОСТ 25292 не ниже первого сорта;

в) сахар-песок по ГОСТ 21;

г) соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830* выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1 не ниже первого сорта;

д) перец черный молотый;

е) томатное пюре или томатную пасту по ГОСТ 3343;

ж) муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574 не ниже первого сорта;

з) лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

и) уксусе 30 %-ный.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2. (Исключен, Изм. № 3).

3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------------------|---|
| а) Вкус и запах | Свойственные почкам в томатном соусе, без постороннего привкуса и запаха |
| б) Внешний вид и консистенция почек | Цвет ломтиков почек на разрезе серый, с коричневой сердцевиной; допускаются ломтики с жировой прослойкой; ломтики почек, равномерно нарезанные, упругие, непережаренные |

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

| Наименование показателя | Характеристика |
|--|--|
| в) Внешний вид соуса | Однородный, без комков муки, оранжево-красного цвета, допускается коричневатый оттенок |
| г) Соотношение массы почек и соуса в % к массе нетто | Почек 65—67, соуса 35—33 |
| д) Массовая доля поваренной соли, % | 1,0—1,6 |
| е) Массовая доля белка, %, не менее | 10 |
| ж) Посторонние примеси | Не допускаются |

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4. По бактериологическим показателям 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

5. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

6. Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в соответствии с установленным порядком.

7. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 25011, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Определение белка — не реже одного раза в месяц.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9, 5—7. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8. Фасование консервов производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто для № 3 и № 4 — 250 г, № 12 — 550 г, № 8 — 325 г, № 9 — 370 г.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

9. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 13534.

На этикетке банок с консервами должны быть указаны: «Состав консервов: почки говяжьи или свиные, или бараньи, жир костный, сахар, соль, мука, лук, перец, томат-паста», «Рекомендуется перед вскрытием банку разогреть 10—15 мин в кипящей воде», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

9а. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

10. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование -- по нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

11. Консервы хранят при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %. Срок хранения консервов -- один год со дня выработки.

10. 11. (Измененная редакция, Изм. № 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

**ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ
ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ»**

| Наименование продукции | Обозначение банок | Масса нетто, г | Код ОКП |
|--|-------------------|----------------|--------------|
| Почки говяжьи в томатном соусе в металлических банках | 3 и 4 | 250 | 92 1629 3600 |
| То же | 8 | 325 | 92 1629 3614 |
| » | 9 | 350 | 92 1629 3618 |
| » | 9 | 370 | 92 1629 3624 |
| » | 12 | 550 | 92 1629 3626 |
| Почки бараньи в томатном соусе в металлических банках | 3 и 4 | 250 | 92 1629 3641 |
| То же | 8 | 325 | 92 1629 3700 |
| » | 9 | 350 | 92 1629 3714 |
| » | 9 | 370 | 92 1629 3718 |
| » | 12 | 550 | 92 1629 3724 |
| Почки свиные в томатном соусе в металлических банках | 3 и 4 | 250 | 92 1629 3726 |
| То же | 8 | 325 | 92 1629 3741 |
| » | 9 | 350 | 92 1629 3800 |
| » | 9 | 370 | 92 1629 3814 |
| » | 12 | 550 | 92 1629 3818 |

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов от 14.05.56
3. ВЗАМЕН ОСТ НКММП 45
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|--|--------------|--|--------------|
| ГОСТ 21—94 | 1в | ГОСТ 21650—76 | 10 |
| ГОСТ 1723—86 | 1з | ГОСТ 24597—81 | 10 |
| ГОСТ 3343—89 | 1е | ГОСТ 25011—81 | 7 |
| ГОСТ 5981—88 | 8 | ГОСТ 25292—82 | 16 |
| ГОСТ 7587—71 | 1з | ГОСТ 26186—84 | 7 |
| ГОСТ 8756.0—70 | 5, 7 | ГОСТ 26574—85 | 1ж |
| ГОСТ 8756.1—79 | 7 | ГОСТ 26668—85 | 7 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 7 | ГОСТ 26669—85 | 7 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 7 | ГОСТ 26671—85 | 7 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 7 | ГОСТ 26927—86 | 7 |
| ГОСТ 10444.9—88 | 7 | ГОСТ 26930—86 | 7 |
| ГОСТ 10444.15—94 | 7 | ГОСТ 26931—86 | 7 |
| ГОСТ 13358—84 | 9а | ГОСТ 26932—86 | 7 |
| ГОСТ 13516—86 | 9а | ГОСТ 26933—86 | 7 |
| ГОСТ 13534—89 | 9 | ГОСТ 26934—86 | 7 |
| ГОСТ 13830—97 | 1г | ГОСТ 26935—86 | 7 |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)
6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в августе 1969 г., июне 1980 г., ноябре 1989 г. (ИУС 10—69, 8—80, 2—90)