



**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 промышленности

Директор Горбатов В. М.
Научный руководитель темы Караваяева 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 стандартов Технического управления Государственного комитета стандартов 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 Министров 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/ХІІ 1971 г. № 2005 срок введения установлен

с 1/І 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 посоленного 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, кости, жидкая 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 pH.

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 °С
Консервы, содержащие сок	+	—	—	—	—	—	—
Консервы, содержащие соус	+	+	—	—	—	+	+

Продолжение

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 °С	Величина pH**
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.

Примечание. 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., 6. Зак 2412

МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА ЕДИНИЦ (СИ)

Величина	Единица		
	Наименование	Обозначение	
		русское	международное
ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ			
ДЛИНА	метр	м	m
МАССА	килограмм	кг	kg
ВРЕМЯ	секунда	с	s
СИЛА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА	ампер	А	A
ТЕРМОДИНАМИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА КЕЛЬВИНА	кельвин	К	K
СИЛА СВЕТА	кандела	кд	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
	метр в секунду	м/с	m/s
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	джоуль	Дж	J
Мощность; тепловой поток	ватт	Вт	W
	кулон	Кл	C
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	джоуль 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	международное			русское	международное
10 ¹²	тера	Т	T	10 ⁻²	(санти)	с	c
10 ⁹	гига	Г	G	10 ⁻³	милли	м	m
10 ⁶	мега	М	M	10 ⁻⁶	микро	мк	μ
10 ³	кило	к	k	10 ⁻⁹	нано	н	n
10 ²	(гекто)	г	h	10 ⁻¹²	пико	п	p
10 ¹	(дека)	да	da	10 ⁻¹⁵	фемто	ф	f
10 ⁻¹	(деци)	д	d	10 ⁻¹⁸	атто	а	a

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