

Изменение № 1 ГОСТ 32125—2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 120-П от 30.07.2019)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 14693

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: BY, KG, RU, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации¹⁾

Раздел 1. Первый абзац после слова «кусковые» дополнить словами: «в собственном соку»; дополнить абзацем (после первого):

«Консервы выпускают в следующем ассортименте:

- из говядины: «Говядина тушеная высший сорт», «Говядина тушеная первый сорт»;
- из свинины: «Свинина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная первый сорт»;
- из баранины: «Баранина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная первый сорт»;
- из конины: «Конина тушеная высший сорт», «Конина тушеная первый сорт»;
- из оленины: «Оленина тушеная высший сорт», «Оленина тушеная первый сорт».

Раздел 2. Заменить ссылки: ГОСТ ISO 7218—2011 на ГОСТ ISO 7218—2015; ГОСТ 25011—81 на ГОСТ 25011—2017; ГОСТ 25292—82 на ГОСТ 25292—2017;

«ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 34120—2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»;

«ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия»;

«ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия» на «ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия»;

«ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» на «ГОСТ 8756.1—2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема»;

«ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары» на «ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки»;

«ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия» на «ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия»;

«ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование» на «ГОСТ 13534—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование»;

«ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов» на «ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

«ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов»;

«ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия»;

«ГОСТ 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия» на «ГОСТ 34306—2017 Лук репчатый свежий. Технические условия»;

¹⁾ Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2020—01—01.

ГОСТ 13830—97. Дополнить знаком сноски — *;
дополнить сноской:

«_____»

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 34177—2017 Консервы мясные. Общие технические условия»;

«ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»;

«ГОСТ ISO 6887-2—2017 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции*»;

дополнить сноской — *:

«_____»

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 6887-2—2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов»;

«ГОСТ ISO 17604—2017 Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа**»;

дополнить сноской — **:

«_____»

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 17604—2011 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа»;

«ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 34177».

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.1.1 изложить в новой редакции:

«5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и быть изготовлены по технологической инструкции по производству мясных кусковых в собственном соку стерилизованных консервов «Мясо тушеное», с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 5.1.3. Таблица 2. Строки 7, 8 изложить в новой редакции:

«

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов									
	Говядина тушеная высший сорт	Говядина тушеная первый сорт	Свинина тушеная высший сорт	Свинина тушеная первый сорт	Баранина тушеная высший сорт	Баранина тушеная первый сорт	Конина тушеная высший сорт	Конина тушеная первый сорт	Оленина тушеная высший сорт	Оленина тушеная первый сорт
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	16,0	13,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
Массовая доля жира, %, не более	17,0	18,0	33,0	17,0	17,0	17,0	17,0	17,0	16,0	16,0

».

Пункт 5.2.1. Первое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 779» на «ГОСТ 34120»;

третье перечисление. Заменить слова: «не более 30 %» на «не более 15 %»;

шестое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225».

Пункт 5.2.2. Первое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 779» на «ГОСТ 34120»;

седьмое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225».

Пункт 5.2.3. Первое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 27166» на «ГОСТ 34306»;

второе перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 7587» на «ГОСТ 32065».

Пункт 5.3.1 дополнить ссылками: «[1], [3]».

Пункт 5.3.2. Исключить перечисление: «- группы».

Пункт 5.4.1 дополнить ссылкой: «[4]».

Пункт 5.4.2 после слов «металлические банки», «банки из ламистера» дополнить словом: «крышками».

Пункт 5.4.5. Заменить ссылку: «ГОСТ 13516» на «ГОСТ 34033».

Пункт 7.1. Заменить ссылку: «[1]» на «ГОСТ ISO 17604».

Пункт 7.3. Заменить ссылку: «ГОСТ 26688» на «ГОСТ 31904».

Пункт 7.4. Заменить ссылку: «[2]» на «ГОСТ ISO 6887-2».

Пункт 7.13. Заменить ссылку: «[4]» на «ГОСТ ISO 1841-2», ссылку «[3]» исключить.

Приложение А. Таблица. Графа «Вид консервов». Заменить слово: «Вид» на «Наименование»; строки 3, 4 изложить в новой редакции:

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более
«Свинина тушеная высший сорт»	18,0	16,0	226
«Свинина тушеная первый сорт»	33,0	13,0	349

дополнить абзацем (после таблицы):

«Значения пищевой ценности консервов, установленные изготовителем и указанные в маркировке, должны обеспечивать нормы, указанные в таблице».

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография»

- [1] Технический регламент Таможенного союза О безопасности мяса и мясной продукции
ТР ТС 034/2013
- [2] Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции
ТР ТС 021/2011
- [3] Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части ее маркировки
ТР ТС 022/2011
- [4] Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки». ТР ТС 005/2011

(ИУС № 11 2019 г.)