

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н13

Изменение № 3 ГОСТ 9163—59 Консервы мясные. Сосиски. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 21.12.89 № 3948

Дата введения 01.06.90

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 1621.

Пункт 1 дополнить абзацем: «Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении».

Пункт 2. Подпункты *ж*, *и*, *к* изложить в новой редакции: «*ж*) соль повarenную пищевую по ГОСТ 13830—84 выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;

и) муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574—85, не ниже первого сорта;

к) кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968—76»;

подпункт *в* дополнить ссылкой: ГОСТ 25292—82;

подпункт *п*. Заменить слово: «азотнокислый» на «азотистокислый»;

заменить ссылки: ГОСТ 1723—67 на ГОСТ 1723—86, ГОСТ 17594—72 на ГОСТ 17594—81;

дополнить подпунктом *с*: «*с*) оболочку из целлюлозной пленки (целлофана)»; примечание исключить.

Пункт 2а после слов «санитарных правил» дополнить словами: «для предприятий мясной промышленности».

Пункт 6. Таблицу изложить в новой редакции (см. с. 242—243).

Раздел II дополнить пунктом — 6а (после п. 6):

«6а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункты 8б, 10, 10а изложить в новой редакции; «8б. Контроль остаточных количеств пестицидов и содержание токсичных элементов проводят в соответствии с установленным порядком. Определение белка не реже одного раза в месяц.

10. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26671—85.

Методы испытаний — по ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 25011—81, ГОСТ 26183—84, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

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

10а. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 10444.15—75. Определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88».

Пункт 11. Заменить слово и ссылку: «Фасовку» на «Фасование», ГОСТ 5981—82 на ГОСТ 5981—88.

(Продолжение см. с. 242)

Наименование показателя	Характеристика и норма			
	Сосиски с капустой	Сосиски в томатном соусе	Сосиски в свином жире	Сосиски в бульоне
Внешний вид сосисок и цвет на разрезе	Оболочка или поверхности сосисок целая, гладкая, без повреждений, пятен, слипов и наплывов фарша и без загрязнений. Сосиски одинаковой длины. На разрезе фарш имеет равномерную, светло-розовую окраску, без серых пятен и заметных частичек соединительной ткани			
	Цвет тушеной капусты светло-коричневый	Цвет томатного соуса оранжево-красный	Жир и бульон, выделившийся из сосисок при стерилизации, в расплавленном состоянии прозрачные и без осадка	Бульон в спокойном состоянии прозрачный светло-желтого цвета, без осадка
Вкус и запах	Допускается в банке наличие 1—2 небольших трещин на сосиске. Консистенция сосисок сочная, упругая, плотная, некрошливая			
	Приятные, свойственные сосискам с тушеной капустой, с хорошо выраженным ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	Приятные, свойственные сосискам в томатном соусе, с выраженным ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	Приятные, свойственные сосискам с выраженным ароматом специй в свином жире, без посторонних привкуса и запаха	Приятные, свойственные сосискам, с выраженным ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха
Масса сосисок к установленной для данной банки массе нетто, %	От 52 до 56		От 74 до 78	
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,5			

(Продолжение изменения к ГОСТ 9163—59)

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма			
	Сосиски с капустой	Сосиски в томатном соусе	Сосиски в свином жире	Сосиски в бульоне
Массовая доля жира, %, не более	28	22	43	22
Массовая доля белка, %, не менее	6		9	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более		0,003		
Посторонние примеси		Не допускаются		

(Продолжение см. с. 244)

Пункт 12. Исключить слово: «фасовка»; последний абзац изложить в новой редакции: «На этикетке банок с консервами должны быть указаны также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность)».

Пункт 13. Заменить ссылки: ГОСТ 13358—72 на ГОСТ 13358—84, ГОСТ 13516—72 на ГОСТ 13516—86.

Пункт 15 изложить в новой редакции: «15. 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—76 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597—81».

Стандарт дополнить приложением:

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Таблица кодов ОКП в полной номенклатуре для мясных консервов «Сосиски»

Наименование продукции	Обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Сосиски			92 1621 1500
Сосиски с капустой в металлических банках	3	250	92 1621 1513
То же	9	338	92 1621 1517
»	8 и 9	350	92 1621 1518
»	9	370	92 1621 1521
в стеклянных банках	1—82—350	350	92 1621 1574
Сосиски в томатном соусе в металлических банках	3	250	92 1621 1600
»	9	338	92 1621 1613
»	8 и 9	350	92 1621 1617
»	9	370	92 1621 1618
в стеклянных банках	1—82—350	350	92 1621 1621
Сосиски в свином жире в металлических банках	3	250	92 1621 1674
То же	9	338	92 1621 1700
»	8 и 9	350	92 1621 1713
»	9	370	92 1621 1717
в стеклянных банках	1—82—350	350	92 1621 1718
Сосиски в бульоне в металлических банках	3	250	92 1621 1721
То же	9	338	92 1621 1774
»	8 и 9	350	92 1621 1774
»	9	370	92 1621 1774
в стеклянных банках	1—82—350	350	92 1621 1774
Сосиски в бульоне в металлических банках	3	250	92 1621 1400
То же	9	338	92 1621 1413
»	8 и 9	350	92 1621 1417
»	9	370	92 1621 1418
в стеклянных банках	1—82—350	350	92 1621 1421
			92 1621 1474

(ИУС № 4 1990 г.)