

ГОСТ 9935-76. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные. Поросенок в желе. Технические условия

Государственный комитет СССР по стандартам · № ГОСТ 9935-76

• Утратил силу 16.10.2026

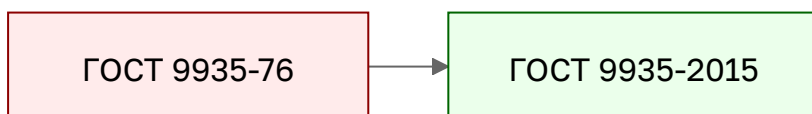
(утв. и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 06.01.1976 № 25)

(ред. от 01.11.1981)

Внимание

Документ утратил силу с 1 января 2017 года в связи с изданием Приказа Росстандарта от 22.03.2016 № 200-ст. Взамен введен в действие ГОСТ 9935-2015. Документ утратил силу с 1 января 2017 года в связи с изданием Приказа Росстандарта от 22.03.2016 № 200-ст. Взамен введен в действие ГОСТ 9935-2015. Документ включен в Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880).

ИСТОРИЯ ИЗМЕНЕНИЙ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИХ АКТОВ



Утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

от 6 января 1976 г. № 25
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Canned pig in jelly. Specifications

ГОСТ 9935-76

Группа Н13

ОКП 92 1625 0800

Дата введения

1 января 1977 года

Информационные данные

1. Утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 06.01.76 № 25.

2. Взамен ГОСТ 9935-62.

3. Ссылочные нормативно-технические документы:

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
<u>ГОСТ 1341-97</u>	<u>1.2</u>
<u>ГОСТ 5981-88</u>	<u>4.1</u>
<u>ГОСТ 7724-77</u>	<u>1.2</u>
<u>ГОСТ 8756.0-70</u>	<u>2.1</u>
<u>ГОСТ 8756.1-79</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 8756.4-70</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 8756.18-70</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 10444.2-94</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 10444.7-86</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 10444.8-88</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 10444.9-88</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 10444.15-94</u>	<u>3.1</u>

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 13358-84	4.4
ГОСТ 13516-86	4.4
ГОСТ 13534-89	4.2
ГОСТ 13830-91	1.2
ГОСТ 14192-96	4.5
ГОСТ 26186-84	3.1
ГОСТ 26932-86	3.1
ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 30425-97	3.1

4. Ограничение срока действия снято по Протоколу № 3-93

Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93).

5. Переиздание (октябрь 1998 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1981 г. (ИУС 1-82).

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из отварного мяса с костями поросят с добавлением бульона, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2 Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

мясо поросят по [ГОСТ 7724](#), пятой категории;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или молотую, помолов № 0 и 1 не ниже 1-го сорта;

перец черный по нормативному документу;

пергамент по ГОСТ 1341, марки А.

Примечание. Не допускается применять мясо поросят, замороженное более одного раза, хранившееся более трех месяцев, с признаками пожелтения шпика.

1.3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и цвет	Куски мяса с костями светло-серого цвета со шкуркой. Желе прозрачное, светло-желтого цвета
Запах и вкус	Свойственные вареному мясу поросят, без посторонних запаха и привкуса
Консистенция	Мясо сочное, неразваренное, косточки размягченные
Массовая доля мяса и косточек к массе нетто, %, не менее	65
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

1.4. 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.

1.2 – 1.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Определение посторонних примесей изготовитель проводит периодически, по требованию потребителей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186; определение свинца — по ГОСТ 26932 и олова — по ГОСТ 26935; определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15. Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фасование сырья производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто 250 г для банки № 3, 325 г — № 8, 350 г — № 9, 550 г — № 12.

На дно и под крышку нелакированной банки должен быть положен кружок из пергаментной бумаги.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Фасовка, упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

4.3. На этикетках банок с консервами должно быть указано: «Состав консервов: мясо поросят с костями, желе, соль, перец. Перед употреблением банку рекомендуется охладить».

4.4. Консервы упаковывают в дощатые неразборные ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

4.5 Транспортную тару маркируют по ГОСТ 14192.

4.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.6а. Транспортирование консервов в пакетах на поддонах — по нормативному документу на способы и средства пакетирования.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4.7. Консервы хранят при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Срок хранения — 1 год со дня изготовления.
