

4.29-71



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ  
И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

**ГОСТ 4.29-71**

Издание официальное

Цена 2 коп.

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 Фабийский 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., Скрипиченко 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/XII 1971 г. № 2005 срок введения установлен

с 1/1 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 фаршковые — 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	Величина pH
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 интрита в мг на 100 г продукта*	Содержание солей железа в мг на 1 кг продукта	Температура плавления мяса в °С	Вязкость 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. » Тир 6000

Издательство стандартов, Москва, К-1, ул. Щукина, 4  
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зак 2412