
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33610—
2015

Консервы мясные пастеризованные
ШПИК И БЕКОН ЛОМТИКАМИ
Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2016

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 10 декабря 2015 г. № 48)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 марта 2016 г. № 190-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33610—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 9166—59, ГОСТ 9167—76

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Технические требования	3
5 Правила приемки	6
6 Методы контроля	6
7 Транспортирование и хранение	7
Приложение А (справочное) Информационные сведения о составе консервов	8
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов	9
Библиография	10

Консервы мясные пастеризованные**ШПИК И БЕКОН ЛОМТИКАМИ****Технические условия**

Pasteurized meat cans. Sliced speck and bacon. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые мясные пастеризованные консервы из шпика и бекона, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — консервы), и выпускаемые в следующем ассортименте:

- «Шпик соленый ломтиками»;
- «Шпик солено-копченый ломтиками»;
- «Бекон копченый ломтиками».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 13516—86* Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830—97** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 33610—2015

- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16594—85* Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия
ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира
ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 29299—92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31476—2012 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31671—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении
ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии
ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55796—2013 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия».

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **шпик:** Свиной подкожный жир, снятый с наружной части туши при ее разделке, со шкуркой [без шкуры], подвергнутый предварительному посолу и/или копчению [без предварительного посола и/или копчения].

3.2 **бекон:** Свинина, полученная при обвалке грудино-реберного отруба, освобожденная от ребер и пашины, подвергнутая предварительному посолу и/или копчению [без предварительного посола и/или копчения].

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] настоящего стандарта и должны быть изготовлены по технологической инструкции по производству кусковых мясных пастеризованных консервов «Шпик и бекон ломтиками», с соблюдением режимов пастеризации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Ингредиентный состав консервов приведен в приложении А.

4.2 Консервы должны быть герметично укупорены и пастеризованы.

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	«Шпик соленый ломтиками»	«Шпик солено-копченый ломтиками»	«Бекон копченый ломтиками»
Внешний вид	Ломтики шпика со шкуркой или без шкурки толщиной 4—5 мм, одинаковой длины, завернутые в пергаментную бумагу. В банке допускается не более двух ломтиков меньших размеров. Шкурка на ломтиках шпика без остатков щетины. Допускается небольшое количество выплавленного жира		Ломтики бекона толщиной 4—5 мм, одинаковой длины, имеющие прослойки мышечной ткани. Ломтики завернуты в пергаментную бумагу. Допускается в банке: не более двух ломтиков меньших размеров и небольшое количество выплавленного жира. Не допускается наличие жидкости в банке
Цвет	Цвет ломтиков шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения и потемнения. —	Допускается по наружному краю ломтиков желтизна от копчения	Цвет шпика ломтиков бекона белый или с розоватым оттенком, без пожелтения и потемнения. Допускается по наружному краю ломтиков желтизна от копчения. Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен
Вкус и запах	Приятные, свойственные пастеризованному соленому или солено-копченому шпику, без постороннего запаха и привкуса. —	с выраженным ароматом копчения	Свойственные пастеризованному копченому бекону, без посторонних запахов и привкуса
Консистенция	Шпика — нежная, не маслянистая и не мажущаяся. Шкурки — мягкая		Нежная, не мажущаяся
Посторонние примеси	Не допускаются		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	«Шпик соленый ломтиками»	«Шпик солено-копченый ломтиками»	«Бекон копченый ломтиками»
Массовая доля кусочков соленого/солено-копченого шпика* и выплавленного жира, %, не менее	98,0	—	—
Массовая доля кусочков копченого бекона* и выплавленного жира, %, не менее**	—	—	90,0
Массовая доля белка, %, не менее	1,4	—	9,5
Массовая доля жира, %, не более***	90,0	—	52,0
Масса нитрита натрия, мг/кг, не более	—	—	30,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,5 до 2,0 включ.	—	От 2,0 до 2,5 включ.
* С кусочков соленого шпика и бекона предварительно снимают пергаментную бумагу. ** Доля жира, определяемая весовым методом по ГОСТ 8756.1. *** Доля жира, определяемая химическим методом по ГОСТ 26183.			

4.3.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Требования к сырью и материалам

4.4.1 Для изготовления консервов применяют:

- свинину в тушах и полутушах по ГОСТ 31476;
- свинину в отрубях (грудино-реберный бескостный отруб без пашины) по ГОСТ 31778;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 50 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины в тушах, полутушах и отрубях;
- продукты из свинины сырокопченые («Грудинку бескостную») по ГОСТ 16594;
- бекон соленый или солено-копченый;
- шпик хребтовой в шкуре или без шкуры с толщиной в тонкой части не менее 3 см, полученный при разделке и обвалке свинины;
- шпик хребтовой в шкуре или без шкуры несоленый, соленый или солено-копченый с толщиной в тонкой части не менее 3 см;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- смеси нитритно-посолочные (соль поваренная, фиксатор окраски E250);
- пергамент по ГОСТ 1341.

4.4.2 Допускается применение аналогичного сырья по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям, изложенным в 4.4.1.

4.4.3 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1] и [2], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2] и [3], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.4 Не допускается применение: мясного сырья, замороженного более одного раза или мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес; мясного сырья с признаками окислительной порчи; шпика и мяса хряков и шпика пожелтевшего или желтеющего при пробе варкой.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименование консервов;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения настоящего стандарта;
- способа подготовки к употреблению («Рекомендуется употреблять охлажденным»).

Информационные сведения о пищевой ценности 10 г консервов приведены в приложении Б.

4.5.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, банок и лотков (контейнеры) из полимерных многослойных материалов: «Верх».

4.5.3 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

4.6.1 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и должны обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.6.2 Консервы упаковывают по ГОСТ 13534.

В качестве потребительской упаковки используют:

- металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме упаковки, изготовленной из хромированной жести);
- потребительскую комбинированную упаковку — банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, разрешенную для использования в производстве пастеризованных консервов;
- банки и лотки (контейнеры) из полимерных многослойных материалов, разрешенные для использования в производстве стерилизованных консервов.

4.6.3 Номера банок и масса нетто консервов и указаны в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
1	100
3, 4	200
8, 9	300
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, 4Л	220
Банки и лотки (контейнеры) из полимерных многослойных материалов	250
	300
	350

4.6.4 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.6.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают консервы одного наименования, одной даты изготовления и одного вида потребительской упаковки.

Допускается упаковка нескольких наименований консервов одного вида в один ящик по согласованию с заказчиком.

4.6.6 Масса нетто консервов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.7 Масса нетто консервов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг.

4.6.8 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Приемку консервов осуществляют по количеству и качеству в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и в соответствии с настоящим стандартом.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5.2 Консервы принимают партиями

Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одинаково упакованной, произведенных (изготовленных) одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость консервов.

5.3 Показатели массовой доли кусочков соленого шпика и выплавленного жира, массовой доли кусочков копченого бекона и выплавленного жира, массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) и массы нитрита натрия, микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Показатели массовой доли белка, массовой доли жира изготовитель определяет с периодичностью, установленной в программе производственного контроля (рекомендуемая периодичность контроля – не реже одного раза в 20 дней), а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.6 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.7 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия консервов приемке не подлежит.

5.8 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО при подозрении на фальсификацию консервов проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 26671, ГОСТ 8756.0.

6.2 Общие правила микробиологического анализа — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

6.4 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.5 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

6.6 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

6.7 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.8 Подготовка проб для определения следовых элементов — по ГОСТ 31671.

6.9 Определение органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

6.10 Определение посторонних примесей — визуально.

6.11 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

6.12 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.13 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.14 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

6.15 Определение содержания нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.16 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

6.17 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

6.18 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе — по ГОСТ 10444.1.

6.19 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.20 Определение радиоактивных веществ (цезия-137) — по ГОСТ 32161.

6.21 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.22 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903.

6.23 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.24 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, нитрозаминов, антибиотиков, бенз(а)пирена, ГМО, определение герметичности и прочности термошва потребительской упаковки из комбинированного или полимерных многослойных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.2.2 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.2.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности:

- 9 мес с даты изготовления — «Шпик соленый ломтиками»;
- один год с даты изготовления — «Шпик солено-копченый ломтиками»;
- 6 мес с даты изготовления — «Бекон копченый ломтиками».

7.3 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

**Приложение А
(справочное)****Информационные сведения о составе консервов**

А.1 Информационные сведения о составе консервов приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование консервов*	Состав консервов
«Шпик соленый ломтиками»	Шпик свиной в шкуре или без нее, поваренная соль
«Шпик солено-копченый ломтиками»	Шпик свиной в шкуре или без нее копченый, поваренная соль
«Бекон копченый ломтиками»	Бекон копченый, смесь нитритно-посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски E250), сахар
* Для удобства пользователей стандартом в качестве типовой инструкции может быть рекомендована «Технологическая инструкция по производству кусковых мясных пастеризованных консервов «Шпик и бекон ломтиками», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».	

**Приложение Б
(справочное)****Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов***

Б.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

Наименование продукта	Значение показателей		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, кДж/ккал, не более
«Шпик соленый ломтиками»	1,4	90,0	3414,8/815,6
«Шпик солено-копченый ломтиками»	1,4	90,0	3414,8 /815,6
«Бекон копченый ломтиками»	9,5	52,0	2118,5/506,0

* Значения пищевой ценности консервов, установленные изготовителем и указанные в маркировке консервов, должны обеспечивать нормы, указанные в таблице Б.1.

Библиография

- [1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.933:006.354

МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, технические требования, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля шпика, бекона, белка, жира, поваренной соли, показатели безопасности, «Шпик соленый ломтиками», «Шпик солено-копченый ломтиками», «Бекон копченый ломтиками»

Редактор *Д.А. Мезинова*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 28.03.2016. Подписано в печать 01.04.2016. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 57 экз. Зак. 924.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru