

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т**

---

**Консервы мясные и мясорастительные****СОСИСКИ****Технические условия****ГОСТ  
9163—90**

Canned meat and meat-vegetables. «Sausages». Specifications

МКС 67.120.10  
ОКП 92 1621; 92 1717Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясорастительные консервы, выработанные из сосисок с добавлением жира или рассола, или капусты.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

**1. АССОРТИМЕНТ**

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:

с т е р и л и з о в а н н ы е:

«Сосиски молочные в свином жире»;

«Сосиски русские»;

«Сосиски молочные с капустой»;

п а с т е р и з о в а н н ы е:

«Сосиски русские».

1.2. Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Консервы должны быть герметически укупорены, стерилизованы или пастеризованы.

2.3. Х а р а к т е р и с т и к и

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

2.3.2. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

## С. 2 ГОСТ 9163—90

| Наименование показателя   | Характеристика и норма для консервов  |  |   |
|---|---|--|---|
|   | Сосиски молочные в свином жире  | Сосиски русские                        | Сосиски молочные с капустой   |
| Внешний вид и цвет консервов  | Сосиски одинаковой длины допускаются со срезанными концами. Оболочка или поверхность сосисок должна быть целая, гладкая, без повреждений и загрязнений, допускаются 1—2 небольшие трещины на поверхности сосисок. Консистенция сосисок сочная, некрошливая, плотная с наличием незначительной пористости на разрезе. Сосиски на разрезе имеют равномерную светло-розовую окраску. |  |   |
| Вкус и запах  | Жир и бульон, выделившийся из сосисок при стерилизации, в горячем состоянии от белого до светло-желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость  | Рассол прозрачный светло-желтого цвета | Капуста тушеная желтовато-коричневого цвета различной интенсивности |
|   | Свойственные сосискам с ароматом пряностей  |  |   |
|   | Свойственные сосискам с тушеной капустой с ароматом пряностей   |  |   |
|   | Без посторонних запаха и привкуса   |  |   |
| Массовая доля сосисок (к установленной для данной банки массе нетто), %, не менее | 74  | 50                                     | 38  |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %                              | 1,8—2,2   | 2,3—3,0                                | 1,4—2,0   |
| Массовая доля жира, %, не более   | 63  | 23                                     | 25  |
| Массовая доля белка, %, не менее  | 7   | 5                                      | 5   |
| Массовая доля нитрита, %, не более  | 0,003   | 0,003                                  | 0,002   |
| Посторонние примеси   | Не допускаются  |  |   |

2.3.3. По микробиологическим показателям стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности, в пастеризованных консервах не допускается наличие клостридий перфрингенс, бациллюс цереус, патогенных стафилококков (исследование консервов без термостатной выдержки), клостридий ботулиnum (исследование консервов с термостатной выдержкой).

### 2.4. Требования к сырью

2.4.1. Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:  
 сосиски молочные, русские по ГОСТ 23670;  
 жир топленый пищевой свиной или костный по ГОСТ 25292 не ниже первого сорта;  
 капусту квашеную по ГОСТ 3858, не ниже первого сорта;  
 соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0, 1, не ниже первого сорта;  
 сахар-песок по ГОСТ 21;  
 перец черный и белый по ОСТ 18 279;  
 лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;  
 лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;  
 томат-пасту по ГОСТ 3343;  
 лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;  
 воду питьевую по ГОСТ 2874\*\*.

### 2.5. Маркировка

2.5.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.



На этикетке банок должно быть указано для консервов:

«Сосиски молочные в свином жире» — «Состав: сосиски, свиной жир. Перед употреблением разогреть»;

«Сосиски русские» — «Состав: сосиски, рассол. Перед употреблением разогреть», для пастеризованных консервов дополнительно должно быть указано: «Хранить при температуре от 0 до 5 °С не более 6 мес»;

«Сосиски молочные с капустой» — «Состав: сосиски, тушеная капуста, жир, лук, перец, лавровый лист, соль, сахар. Перед употреблением разогреть».

Кроме того, для всех наименований консервов должны быть указаны информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

2.5.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 13534 с указанием дополнительных требований для пастеризованных консервов: «Транспортировать и хранить при температуре от 0 до 5 °С не более 6 мес. Дата изготовления». Надпись об условиях и сроках хранения должна иметь высоту на одну градацию выше основных надписей.

## 2.6. Упаковка

2.6.1. Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы фасуют в металлические банки 3, 8, 9, 43 по ГОСТ 5981, 4а по ОСТ 111—14.

Масса нетто консервов должна быть для консервов:

«Сосиски молочные в свином жире» 8, 4а — 325 г, 9 — 350 г, 43 — 415 г;

«Сосиски русские» 9 — 340 г, 43 — 415 г;

«Сосиски молочные с капустой» 3 — 250 г; 8, 4а — 325 г; 9 — 350 г; 43 — 415 г.

## 3. ПРИЕМКА

3.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

3.2. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

3.3. Массовую долю белка и жира изготовитель определяет по требованию потребителя или контролирующей организации. При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания на каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях.

3.4. Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными в установленном порядке, а в пастеризованных консервах, кроме того, в соответствии с требованиями о порядке микробиологического контроля производства пастеризованных мясных консервов, утвержденными Минмясомолпромом СССР.

## 4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, наличие посторонних примесей определяют визуально.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935, афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов определяют по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

## 5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534, а пастеризованные, кроме того, транспортируют в охлаждаемых средствах при температуре 0—5 °С.

5.2. Консервы хранят при относительной влажности воздуха не выше 75%: пастеризованные — при температуре от 0 до 5 °С не более 6 мес, стерилизованные — при температуре от 0 до 15 °С не более 1 года со дня изготовления. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

КОДЫ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ  
И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ  
СОСИСКИ

| Наименование продукции                                | Принятые обозначения банок | Масса нетто, г | Код ОКП      |
|---|----------------------------|----------------|--------------|
| Консервы мясные:                                      |                            |                |              |
| Сосиски молочные в свином жире в металлических банках | 4а, 8                      | 325            | 92 1621 1700 |
| То же   | 9                          | 350            | 92 1621 1716 |
| »   | 43                         | 415            | 92 1621 1718 |
| Сосиски русские в металлических банках                | 9                          | 340            | 92 1621 1722 |
| То же   | 43                         | 415            | 92 1621 5200 |
| Консервы мясорастительные:                            |                            |                |              |
| Сосиски молочные с капустой в металлических банках    | 3                          | 250            | 92 1621 5217 |
| То же   | 4а, 8                      | 325            | 92 1621 5222 |
| »   | 9                          | 350            | 92 1719 0600 |
| »   | 43                         | 415            | 92 1719 0613 |
|   |                            |                | 92 1719 0616 |
|   |                            |                | 92 1719 0618 |
|   |                            |                | 92 1719 0622 |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности**РАЗРАБОТЧИКИ**

Е. Ф. Орешкин, Д. Г. Атанасян, Т. А. Большакова, Н. В. Карасева

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3717**3. ВЗАМЕН ГОСТ 9163—59****4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта             | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------------------|---|--------------|
| ГОСТ 21—94                              | 2.4.1                    |   |              |
| ГОСТ 1723—86                            | 2.4.1                    | ГОСТ 13830—91                           | 2.4.1        |
| ГОСТ 2874—82                            | 2.4.1                    | ГОСТ 17594—81                           | 2.4.1        |
| ГОСТ 3343—89                            | 2.4.1                    | ГОСТ 23670—79                           | 2.4.1        |
| ГОСТ 3858—73                            | 2.4.1                    | ГОСТ 25011—81                           | 4.2          |
| ГОСТ 5981—88                            | 2.6.1                    | ГОСТ 25292—82                           | 2.4.1        |
| ГОСТ 7587—71                            | 2.4.1                    | ГОСТ 26183—84                           | 4.2          |
| ГОСТ 8558.1—78                          | 4.2                      | ГОСТ 26186—84                           | 4.2          |
| ГОСТ 8756.0—70                          | 3.1; 4.1                 | ГОСТ 26668—85                           | 4.1          |
| ГОСТ 8756.1—79                          | 4.2                      | ГОСТ 26669—85                           | 4.1          |
| ГОСТ 8756.18—70                         | 4.2                      | ГОСТ 26671—85                           | 4.1          |
| ГОСТ 10444.2—94                         | 4.2                      | ГОСТ 26927—86                           | 4.2          |
| ГОСТ 10444.7—86                         | 4.2                      | ГОСТ 26929—94                           | 4.1          |
| ГОСТ 10444.8—88                         | 4.2                      | ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86             | 4.2          |
| ГОСТ 10444.9—88                         | 4.2                      | ГОСТ 30425—97                           | 4.2          |
| ГОСТ 10444.15—94                        | 4.2                      | ОСТ 18 279—76                           | 2.4.1        |
| ГОСТ 13534—89                           | 2.5.1; 2.5.2; 2.6.1; 5.1 | ОСТ 111—14                              | 2.6.1        |

**5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)****6. ПЕРЕИЗДАНИЕ**