

**ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
И КОНСТРУКТОРСКИЙ ИНСТИТУТ МЯСНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ВНИКИМП)**

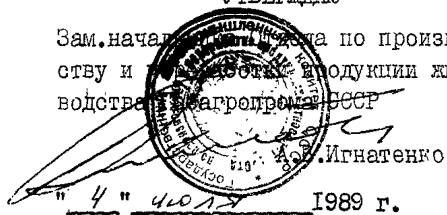
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ**  
по консервному производству (Общие инструкции.  
Мясо тушеное, каша с мясом)

**Раздел I**

**Москва 1990**

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника Главного управления по производству и переработке продукции животноводства и агропрограма СССР



1989 г.

## И Н С Т Р У К Ц И Я

по подготовке, наполнению и укупорке  
консервной тары

Для приготовления мясных и мясорастительных консервов используют тару, отвечающую требованиям действующей нормативно-технической документации.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

Хранение пустой тары  
Сортировка  
Санитарная обработка банок  
Подготовка крышек  
Наполнение банок  
Укупорка банок  
Контроль и мойка банок с продуктом

### ХРАНЕНИЕ ПУСТОЙ ТАРЫ

Консервную тару (банки и крышки) хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах на поддонах или штабелем.

При хранении на поддонах банок в вертикальном положении, каждый ряд их перекладывается горизонтальными прокладками (картонными, пластмассовыми или алюминиевыми). Допускается хранение банок в горизонтальном положении без прокладок и поддонов.

Склады для хранения пустой тары должны быть оборудованы необходимыми средствами для погрузочно-разгрузочных работ.

В процессе транспортировки и штабелирования консервной тары не допускаются удары ящиков, приводящие к деформации или бою банок.

## СОРТИРОВКА

Контрольной проверке подвергают каждую партию банок, поступающих в технологический цех на соответствие действующей нормативно-технической документации.

При сортировке металлических банок и крышек удаляют деформированные, с неправильной подбивкой краев, ржавчиной, пропусками уплотняющей пасты и другими дефектами.

Перед сменой определяют среднюю массу пустых банок партии путем контрольного взвешивания на технических весах не менее 50 банок.

Металлические банки выборочно или в потоке контролируют на герметичность с помощью воздушных или воздушно-водяных тестеров.

При сортировке стеклотары отбирают бой, с трещинами, насечками, подпрессовкой на венчике горла, стрелками на дне и другими дефектами. Банки поворачивают дном и встряхивают для удаления осколков стекла. Кроме того, в этом же положении "внутреннюю" поверхность банки обрабатывают сжатым воздухом в течение 2-3 сек при давлении воздуха 2-3 атм. Процесс удаления осколков может быть механизирован и осуществлен на конвейере. Участки сортировки стеклотары перед мойкой и обработкой изолируют между собой, а также моечного отделения, перегородкой легкого типа. Порожние ящики очищают от остатков загрязнения и стекла только за пределами производственного цеха.

## САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА БАНОК

Проверенные на герметичность металлические банки моют горячей водой при температуре не ниже 80°C и обрабатывают острым паром в течение 10-15 с при условии подачи воды и пара на внутреннюю поверхность банок.

Стеклянные банки после сортировки промывают 3 % щелочным раствором и дважды промывают горячей водой - первый раз при температуре воды 60-65°C и давлении струи 3 атм, второй раз - при температуре воды 80-85°C.

При использовании холодной стеклотары ее прогревают до 20°C, после чего направляют на мойку. Загрязненную стеклотару предварительно замачивают в растворе, состоящем из смеси моющих

средств: 2,5–3 % каустической соды, 1,2–2% силиката натрия (жидкого стекла) и 1,0–1,5% тринатрийфосфата. Продолжительность замачивания 2–3 мин при температуре 50–60°C.

Новую чистую стеклотару допускается мыть горячей водой без замачивания с двукратным ополаскиванием.

Подаваемые на участок фасовки металлические и стеклянные банки не должны иметь остатков конденсата.

#### ПОДГОТОВКА КРЫШЕК

Крышки для стеклянных банок обрабатывают острым паром и хранят в открытом виде не более 10 минут.

Крышки для металлических и стеклянных банок маркируют в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации. Рекомендуемый состав краски: нигрозин – 20, этиловый спирт – 30, этилцеллозольв – 60, дихлорэтан – 10 (весовых частей).

#### НАПОЛНЕНИЕ БАНОК

Подготовленное согласно технологическим инструкциям на консервы сырье закладывают на специальном оборудовании или вручную в стеклянные или металлические банки. Контрольное взвешивание наполненных банок проводят не менее трех раз в смену. Отклонение в массе нетто консервов должно соответствовать требованиям ГОСТ 13534 "Упаковка и маркировка".

#### УКУПОРКА БАНОК

Укупорку банок производят немедленно после наполнения.

Банки с продуктом укупоривают на вакуумзакаточных машинах или других закаточных машинах. Для обеспечения в банках достаточного уровня вакуума, который в камере закаточной машины должен быть 300–500 мм ртутного столба.

Закаточный шов должен быть герметичным, гладким без наката, подрезов, морщин и иметь утолщение в месте пересечения продольного и поперечного швов. Паста не должна выступать из под закаточного шва.

Качество работы закаточных машин проверяют не менее трех раз в смену для каждого патрона. Рекомендуемый способ: в пустые банки зводят 5-6 капель серного эфира, закатывают их и опускают в горячую воду (температура 80-85°C) или направляют на специальный аппарат.

По выделению или отсутствию пузырьков воздуха и паров эфира судят о герметичности закаточного шва.

### КОНТРОЛЬ И МОЙКА БАНОК С ПРОДУКТОМ

Проверку наполненных банок на герметичность производят непосредственно после процесса закатки выборочно или в потоке в соответствии с требованиями "Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Минздравом СССР.

Выявленные до стерилизации негерметичные банки с продуктом немедленно вскрывают, содержимое переносят в подготовленные банки, а количество взрезанных банок и крышек активируют.

Потери банок и крышек при изготовлении консервов (регулировка оборудования, проверка на герметичность, тепловая обработка и другие операции) не должны превышать 0,25 % от общего объема выработанной продукции.

После закатки банки при необходимости подвергают мойке при температуре 40-50°C для очистки их поверхности от остатков продукта и направляют на стерилизацию.

Продолжительность процесса от закатки до начала стерилизации не должна превышать 30 минут.

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника цеха заготовок,  
переработки скота и птицы и производ-  
ства мясной продукции Госагропрома СССР

Е. Гутник



Директор В. И. Ивашов

Зав. лабораторией технологии и  
систем машин консервного произ-  
водства

Е. С. Орешкин

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
1. По разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве	1
2. По подготовке, наполнению и укупорке консервной тары	9
3. По стерилизации мясных консервов в автоклавах периодического действия	13
4. По сортировке консервов и использованию консервов с производственными дефектами	28
5. По упаковке и складированию консервов.	31
6. Говядина тушеная	36
7. Свинина тушеная	47
8. Баранина тушеная	58
9. Говядина тушеная. Свинина тушеная, поставляемые для экспорта.	69
10. Каша с мясом.	80

Технологические инструкции и нормы расхода сырья, помещенные в настоящем сборнике, действуют взамен утвержденных ранее.

Заказ 238

Тираж 200

Формат 60x84/16 - 5,75 п.л. - 5,98 уч.-изд.л.

---

Механизированное множительное производство ВНИИЖИМП