ГОСТ 12319—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ

Технические условия

Canned meat.
Liver pasty. Specifications

ГОСТ 12319—77

Взамен ГОСТ 12319—66 и ГОСТ 5.39—67 в части паштетов печеночных со свиным жиром и со сливочным маслом

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622 0300
92 1622 0100

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 1 марта 1977 г. № 559 дата введения установлена

01.01.78

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы «Паштет печеночный», фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:
паштет печеночный со свиным жиром;
паштет печеночный со сливочным маслом.
Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.
(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке для предприятий мясной промышленности.
(Измененная редакция, Изм. № 2).
2.2. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:
печень говяжью, свиную или баранью;
мозги говяжьи или свиные;
селезенку говяжью;
масло сливочное несоленое по ГОСТ 37—91*, не ниже первого сорта;
жир-сырец свиной околопочечный, шпик;
жир топленый пищевой свиной по ГОСТ 25292—82;

* На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52969—2008, ГОСТ Р 52971—2008.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

★

Издание (декабрь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1982 г., июне 1987 г. (ИУС 2—83, 10—87).

© Издательство стандартов, 1977
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—97*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;

перец черный молотый;

перец душистый молотый;

мускатный орех молотый;

корицу молотую;

гвоздику молотую;

сахар-песок по ГОСТ 21—94;

пергамент по ГОСТ 1341—97, марки А.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Печень, селезенка и мозги, замороженные более одного раза, а также пожелтевшие, прогорклые шпик и жир для изготовления консервов не допускаются.

2.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.5. Консервы должны быть изготовлены по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	паштета печеночного со сливочным маслом	паштета печеночного со свиным жиром
Печень бланшированная измельченная	55	55
Мозги измельченные	10	10
Масло сливочное несоленое	30	—
Жир-сырец свиной околопочечный или шпик	—	30
Лук репчатый пассерованный:		
с жиром	—	3,1
со сливочным маслом	3,1	—
Соль поваренная пищевая, не ниже первого сорта	1,3	1,3
Сахар-песок	0,4	0,4
Перец душистый и черный, мускатный орех, корица, гвоздика молотые (в равных соотношениях)	0,2	0,2

Для паштета печеночного со свиным жиром допускается использовать:

баранью и свиную печень вместо говяжьей в количестве 20 %;

свиной топленый пищевой жир не ниже первого сорта в количестве 25 кг и 5 кг печени вместо свиного околопочечного жира-сырца и шпика;

10 % говяжьей селезенки взамен равного количества печени.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид	Однородная масса коричневато-серого цвета
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок
Запах и вкус	Свойственные вареной печени с незначительно естественной горечью и выраженным ароматом пряностей без посторонних запаха и привкуса
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,4
Массовая доля жира, %	25—30
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,01
Содержание солей свинца	Не допускается
Содержание посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

2.7. 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.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Приемку консервов проводят партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

3.1а. Определение посторонних примесей производят периодически по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26671—85. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 26183—84.

Определение свинца по ГОСТ 26932—86, олова — по ГОСТ 26935—86.

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4—70.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 30425—97, ГОСТ 10444.15—94.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2—94*, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2, 4.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—88 № 24, 1, 3, 4, 8, 9, прямоугольные банки по нормативно-технической документации.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 24 — 90 г, № 1 — 100 г, № 3 и 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 350 г, прямоугольной — 240 г.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.2. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534—89. На этикетке банок с консервами должно быть указано: «Перед употреблением банку охладить. Состав: печень, мозги, сливочное масло, лук, соль, пряности» (для консервов «Паштет печеночный со сливочным маслом») или «Состав: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности» (для консервов «Паштет печеночный со свиным жиром»)», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

5.4. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846—2002.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

5.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, пакетирование — по ГОСТ 26663—85.

5.7. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов — не более двух лет со дня выработки.

5.6, 5.7. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ»

Номер банки по ГОСТ 5981—88	Наименование продукции	Масса нетто, г	Код ОКП
	Паштет печеночный со свиным жиром		92 1622
24	в металлических (жестяных и алюминиевых) банках	90	92 1622
1	То же	100	92 1622
3	»	250	92 1622
4	»	250	92 1622
8	»	325	92 1622
9	»	350	92 1622
Прямоугольные по ТУ 49 641—79		240	
	Паштет печеночный со сливочным маслом		92 1622
24	в металлических (жестяных и алюминиевых) банках	90	92 1622
1	То же	100	92 1622
3	»	250	92 1622
4	»	250	92 1622
8	»	325	92 1622
9	»	350	92 1622
Прямоугольные по ТУ 49 641—79		240	

gost.e-ecolog.ru