ГОСТ 12318—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ МЯСНОЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.934.4:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ПАШТЕТ МЯСНОЙ

Технические условия

ГОСТ 12318—91

Canned meat «Meat paste».
Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, выработанные из бланшированного говяжьего или бараньего мяса с добавлением жира, лука, соли и пряностей.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Для выработки консервов применяют: мясо-говядину по ГОСТ 779; мясо-баранину по ГОСТ 1935*; обрезь мясную говяжью или баранью по ТУ 10.02.01.75 или мясо шейного зареза;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723; лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587**; жир топленый пищевой свиной или костный по ГОСТ 25292 не ниже первого сорта; соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*** выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта; перец черный по ГОСТ 29050; перец душистый по ГОСТ 29045.

Примечания:

1. Не допускается использование мяса, замороженного более одного раза, а также мяса быков.
2. Допускается использование содержимого банок мясных консервов (кроме консервов, изготовленных с применением томатного соуса), вскрытых после укупоривания, контрольной ванны и сортировки (после стерилизации), а также мясо после проварки в количестве не более 25 % от массы бланшированного мяса.

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Однородная мелкоизмельченная масса с незначительным количеством выплавленного жира
Цвет	От розовато-серого до коричневато-серого
Запах и вкус	Свойственные мясному паштету с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52843—2007.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.
*** На территории Российкой Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
Консистенция	Паштетообразная, однородная по всей массе
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,0—1,4
Массовая доля жира, %, не более	30
Массовая доля белка, %, не менее	12
Посторонние примеси	Не допускаются

1.3.3. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР (№ 5061—89 от 01.08.89).

1.3.4. По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

1.4. Упаковка

1.4.1. Упаковка — по ГОСТ 13534.

1.4.2. Консервы фасуют в металлические банки 1, 3, 4, 6, 8, 9, 12, 46 по ГОСТ 5981, в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1—ГОСТ 5717.2 типов I—58—250, I—82—500, в металлическую банку 4а по ТУ 10.03.679.

Масса нетто консервов должна быть: в банках 1—100 г; 3, 4 и 6 — 250 г; 8, 4а — 325 г; 9 — 350 г; 46—385 г; 12 — 540 г; I—58—250 — 250 г; I—82—500 — 500 г.

Предельные отклонения массы нетто — по ГОСТ 13534.

На дно и под крышку нелакированных металлических банок укладывают кружки из пергаментной бумаги по ГОСТ 1341 марки А.

1.4.3. Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

1.5. Маркировка

1.5.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должно быть указано: «Состав — мясо, жир, лук, соль, перец. Перед употреблением — охладить».

2. ПРИЕМКА

2.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Показатель массовой доли белка изготовитель определяет по требованию контролирующей организации или потребителя.

При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания на каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях подряд.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.4. Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными Минздравом СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26671, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 26183, ГОСТ 25011.

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Наличие посторонних примесей определяют визуально.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935; афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

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

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

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

4.2. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

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

---

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

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

Наименование продукции	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Паштет мясной:			92 1622 1100
в металлических банках	1	100	92 1622 1102
»	3; 4 и 6	250	92 1622 1113
»	8; 4а	325	92 1622 1116
»	9	350	92 1622 1118
»	46	385	92 1622 1121
»	12	540	92 1622 11
в стеклянных банках	1—58—250	250	92 1622 1171
»	1—82—500	500	92 1622 1176

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 27.09.91 № 1555

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 12318—66**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 779—55	1.3.1	ГОСТ 25292—82	1.3.1
ГОСТ 1341—97	1.4.2	ГОСТ 26183—84	3.2
ГОСТ 1723—86	1.3.1	ГОСТ 26186—84	3.2
ГОСТ 1935—55	1.3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 5717.1—2003	1.4.2	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 5717.2—2003	1.4.2	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 5981—88	1.4.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7587—71	1.3.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1; 3.1	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 8756.1—79	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26935—86	3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 29045—91	1.3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 29050—91	1.3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ГОСТ 30425—97	3.2
ГОСТ 13534—89	1.4.1; 1.4.2; 1.4.3; 1.5.1; 4.1	ТУ 10.02.01.75—88	1.3.1
ГОСТ 13830—97	1.3.1	ТУ 10.03.679—88	1.4.2
ГОСТ 25011—81	3.2		

5. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2010 г.**

gost.e-ecolog.ru