ГОСТ 12427—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ «ЭСТОНСКИЙ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ПАШТЕТ «ЭСТОНСКИЙ»

Технические условия

Canned meat. Estonsky pasty.
Specifications

ГОСТ 12427—77

Взамен ГОСТ 12427—66 и ГОСТ 5.39—67 в части паштета «Эстонского»

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622 0500

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 16 июня 1977 г. № 1501 дата введения установлена

01.07.78

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 «Эстонский», фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

печень говяжью охлажденную;

телятину или говядину (молодняк) по ГОСТ 779—55 в охлажденном состоянии;

шпик и срезки шпика;

молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277—79* с массовой долей жира 2,5 и 3,2 %;

яйца куриные пищевые;

муку пшеничную, не ниже первого сорта;

кильки пряного посола по ГОСТ 3945—78;

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

коньяк по ГОСТ 13741—91***,

морковь столовую свежую по ГОСТ 1721—85;

петрушку свежую;

сельдерей свежий;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003.

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000. С 1 января 2012 г. будет действовать ГОСТ Р 51618—2009.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (декабрь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1983 г., июне 1987 г. (ИУС 5—83, 10—87).

© Издательство стандартов, 1977
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

перец черный молотый;
орех мускатный;
пергамент по ГОСТ 1341—97, марки А.

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

Таблица 1

Наименование сырья и материалов	Массовая доля компонентов, %
Печень говяжья соленая бланшированная	38,00
Телятина или говядина бланшированная	10,00
Шпик, срезки шпика бланшированные	29,00
Молоко коровье пастеризованное	12,00
Морковь бланшированная	3,80
Петрушка бланшированная или сельдерей бланшированный	2,20
Лук репчатый, чищенный бланшированный	1,83
Яйца куриные пищевые	1,50
Мука пшеничная, не ниже первого сорта	0,24
Килька измельченная	0,46
Соль поваренная пищевая, не ниже первого сорта	0,50
Перец черный молотый	0,12
Мускатный орех молотый	0,05
Коньяк	0,30

1.1—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид на разрезе	Однородная масса светло-коричневого цвета
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок
Запах и вкус	Свойственные паштету, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—1,5
Массовая доля жира, %	23—27
Массовая доля крахмала, %, не более	0,3
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

1.2—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5. 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.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку консервов проводят партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

2.1а. Массовую долю свинца и олова определяют по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. 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, ГОСТ 10574—91.

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

Построение примеси определяют визуально.

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.

3.2, 3.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—88 № 1, 3, 4, 8, 9.

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

На дно и под крышку металлической нелакированной банки с консервами должен быть положен кружок из пергамента.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534—89. На этикетке банок с консервами должно быть указано: «Перед употреблением банку охладить. Состав: печень, мясо, шпик, молоко, яйца, кильки, коньяк, мука, лук, специи», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.4. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

4.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

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

Номер банки по ГОСТ 5981—88	Наименование продукции	Масса нетто, г	Код ОКП
	Паштет «Эстонский»		92 1622
1	в металлических (жестяных и алюминиевых) банках	100	92 1622
3	То же	250	92 1622
4	»	250	92 1622
8	»	325	92 1622
9	»	350	92 1622

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

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

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ Р 53644—2009 Консервы мясные фаршевые. Технические условия 3
ГОСТ 12314—66 Консервы мясные. Паштет «Арктика». Технические условия. 19
ГОСТ 12318—91 Консервы мясные. Паштет мясной. Технические условия 23
ГОСТ 12319—77 Консервы мясные. Паштет печеночный. Технические условия 29
ГОСТ 12424—77 Консервы мясные. Паштет «Пражский». Технические условия 35
ГОСТ 12425—66 Консервы мясные. Паштет «Львовский». Технические условия 39
ГОСТ 12427—77 Консервы мясные. Паштет «Эстонский». Технические условия 43

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Паштеты и фарши

БЗ 8—2010

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.12.2010. Подписано в печать 02.02.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,58. Уч.-изд. л. 3,80. Тираж 350 экз. Изд. № 3961/2. Зак. 60.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru