ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55336— 2012

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАШТЕТНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1658-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 4
4 Технические требования . . . 4
5 Правила приемки . . . 9
6 Методы контроля . . . 9
7 Транспортирование и хранение . . . 10
Приложение А (обязательное) Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясных паштетных консервов . . . 12
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре мясных паштетных консервов . . . 13
Библиография . . . 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАШТЕТНЫЕ

Технические условия

Canned paste meat. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные паштетные консервы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — консервы).

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21[1)] Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7699[2)] Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18 Консервы. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 12929 Семенники половозрелых быков, баранов и козлов замороженные. Технические условия

ГОСТ 13010 Коренья белые сушеные для экспорта. Технические условия

ГОСТ 13534 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16867[3)] Мясо телятина в тушах и полутушах. Технические условия

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015 «Сахар белый. Технические условия».

[2)] Действует ГОСТ Р 53876—2010.

[3)] Действует ГОСТ 34120—2017.

Издание официальное

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29045[1)] Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046[2)] Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047[3)] Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31777 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895[4)] Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

[1)] Действует ГОСТ ISO 973—2016 «Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия».

[2)] Действует ГОСТ ISO 1003—2016 «Пряности. Имбирь (Zingiber officinale Roscoe). Технические условия».

[3)] Действует ГОСТ ISO 2254—2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия».

[4)] Действует ГОСт 33222—2015.

ГОСТ Р 51301[1] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444 (ИСО 1841-2—96)[2] Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 51618[3] Российский коньяк. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51782[4] Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51783[5] Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52090[6] Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174[7] Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189[8] Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52427 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52622[9] Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53155[10] Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 54015[11] Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016[12] Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54315[13] Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54463[14] Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указа-

---

[1] Действует ГОСТ 33824—2016.

[2] Действует ГОСТ ISO 1841-2—2013.

[3] Действует ГОСТ 31732—2014 «Коньяк. Общие технические условия».

[4] Действует ГОСТ 32284—2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010).

[5] Действует ГОСТ 34306—2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия».

[6] Действует ГОСТ 31450—2013 «Молоко питьевое. Технические условия».

[7] Действует ГОСТ 34150—2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

[8] Действует ГОСТ 26574—2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия».

[9] Действует ГОСТ 32065—2013.

[10] Действует ГОСТ 30363—2013.

[11] Действует ГОСТ 32164—2013.

[12] Действует ГОСТ 32161—2013.

[13] Действует ГОСТ 34120—2017.

[14] Действует ГОСТ 34033—2016 «Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

телю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **вид консервов:** Подразделение консервов в зависимости от используемых мясных ингредиентов.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], должны быть изготовлены по технологической инструкции[1)] с соблюдением требований [2]—[4].

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

4.1.3 Консервы выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Паштет из печени	Паштет печеночный со сливочным маслом
	Паштет печеночный со свиным жиром
	Паштет печеночный с морковью
	Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой
	Паштет любительский
	Паштет диетический с мозгами
Паштет из печени и мяса	Паштет эстонский
	Паштет «Арктика»
	Паштет пражский
Паштет из мяса	Паштет мясной
	Паштет львовский

4.1.4 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2—4.

[1)] «Технологическая инструкция по производству мясных паштетных консервов», утвержденная директором ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	паштет печеночный со сливочным маслом	паштет печеночный со свиным жиром	паштет печеночный с морковью	паштет печеночный с сельдереем и петрушкой	паштет любительский	паштет диетический с мозгами
Внешний вид	В охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира					
Консистенция	Мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса, с естественной легкой горечью печени					
Цвет	Коричневато-серый		Светло-коричневый			
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	65,0	95,0	83,1	87,0	96,6	90,0
в том числе массовая доля субпродуктов*, %, не менее	65,0	65,0	54,0	56,7	85,4	90,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	11,5	10,0	11,0	9,5	11,0
Массовая доля жира, %, не более	29,0	29,0	28,0	29,0	19,0	12,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4 включ.					
* Определяют по закладке (см. приложение Б).						

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	паштет эстонский	паштет «Арктика»	паштет пражский
Внешний вид	В охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира		
Консистенция	Мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса, с естественной легкой горечью печени		
Цвет	Светло-коричневый	Светло-серый	
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	77,0	62,0	73,0
в том числе массовая доля субпродуктов*, %, не менее	38,0	45,0	22,2
Массовая доля белка, %, не менее	10,3	8,5	9,0
Массовая доля жира, %, не более	29,0	31,0	43,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4 включ.		
Массовая доля крахмала, %, не более	0,3	—	2,7
* Определяют по закладке (см. приложение Б).			

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов	
	паштет мясной	паштет львовский
Внешний вид	В охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса	
Консистенция	Мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок	
Цвет	От розовато-серого до коричневато-серого	Серовато-коричневый
Посторонние примеси	Не допускаются	
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	88,0	98,0
в том числе массовая доля субпродуктов*, %, не менее	10,0	60,0
Массовая доля белка, % не менее	10,0	9,0
Массовая доля жира, %, не более	25,0	25,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4 включ.	
* Определяют по закладке (см. приложение Б).		

4.1.5 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1].

4.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину в полутушах и четвертинах по ГОСТ Р 54315, в отрубах по ГОСТ 31797:

говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины в полутушах, четвертинах и отрубах;

- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %;

- телятину первой и второй категории по ГОСТ 16867:

телятину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке телятины в полутушах, четвертинах и отрубах;

- блоки из жилованной телятины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %;

- свинину первой, второй, третьей, четвертой и шестой категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 31476, в отрубах по ГОСТ 31778:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 % и не более 80 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины в тушах, полутушах и отрубах;

- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % и не более 80 %;

- жир-сырец свиной;

- шпик свиной несоленый;

- жир топленый свиной по ГОСТ 25292;

- баранину первой и второй категорий в тушах по ГОСТ 31777:

баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке баранины в тушах;

- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %;
- семенники обработанные по ГОСТ 12929;
- субпродукты пищевые (печень: говяжью, свиную, баранью; мозги: говяжьи, свиные, бараньи; селезенку говяжью; обрезь: мясную говяжью, баранью; мясо шейного зареза);
- бульоны пищевые;
- молоко по ГОСТ Р 52090, ГОСТ 52791;
- масло сливочное по ГОСТ Р 52253;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж по ГОСТ Р 53155;
- кильку соленую или пряного посола;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- морковь свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- лук репчатый, морковь сушеные по ГОСТ Р 52622;
- сельдерей, петрушку корневые свежие или сушеные по ГОСТ 13010;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- имбирь молотый по ГОСТ 29046;
- гвоздику молотую по ГОСТ 29047;
- корицу молотую по ГОСТ 29049;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- сахар-песок по ГОСТ 31895, ГОСТ 21;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- коньяк по ГОСТ Р 51618;
- воду питьевую, отвечающую требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации[1)].

4.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.2.1, и разрешенных к применению для производства консервов.

4.2.3 Не допускается применение: мяса быков, хряков и тощего; мясного сырья, замороженного более одного раза; генетически модифицированных сырьевых компонентов, не разрешенных к применению для производства консервов.

4.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1];
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1].

Молоко и молочная продукция, используемые при производстве консервов, должны соответствовать требованиям [6].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку консервов проводят по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534, [7].

4.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеящихся этикеток с указанием.

- наименования консервов;
- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес предприятия);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- состава продукта;
- информации о содержании ГМО (при содержании ГМО в составе продукта более 0,9 %);

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативных документов федеральных органов исполнительной власти [5].

- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранят в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения настоящего стандарта;
- подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется охладить»).

4.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в следующей последовательности: дату изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

4.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

4.3.5 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:
- дату изготовления продукции (число, месяц, год):
  - число — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
  - месяц — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
  - год — двумя последними цифрами;
- номер смены — одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя — от одной до трех цифр.

4.3.6 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из ламистера и трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением, — «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

4.3.7 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка с указанием следующих данных:
- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и товарного знака (при его наличии);
- наименования консервов;
- массы нетто;
- числа банок;
- обозначения банки;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности,
- обозначения настоящего стандарта.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534, [8].

4.4.2 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), банки из комбинированного материала ламистер 1Л и 4Л, полимерные трехслойные барьерные банки, получаемые методом литья под давлением.

4.4.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 5.

Таблица 5

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
1	100
3, 4, 6	250
7	290
8	325
9	338

Окончание таблицы 5

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Банки из ламистера: 1Л 4Л	 100 250
Полимерные трехслойные барьерные банки, получаемые методом литья под давлением	120

4.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.5 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.4.6 Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.4.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии по [1], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя в условиях хранения, указанных в 7.3, не менее 11 сут.

5.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

5.3 Показатели безопасности, указанные в 4.1.4—4.1.6 (кроме массовой доли белка и массовой доли жира), определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Показатели массовой доли мясных ингредиентов, массовой доли субпродуктов, указанные в 4.1.4, определяют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Показатели массовой доли белка и массовой доли жира определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 20 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов и антибиотиков осуществляют в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

5.7 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.8 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят в случае необходимости.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 8756.0, ГОСТ Р 54015.

6.2 Общие правила микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

6.4 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

6.5 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

6.6 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.7 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по [9].

6.8 Определение органолептических показателей и массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

6.9 Определение посторонних примесей — визуально.

6.10 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары — по ГОСТ 8756.18.

6.11 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.13 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 26186.

6.14 Определение нитрозаминов — по [10].

6.15 Определение остаточных количеств антибиотиков — по [11].

6.16 Метод определения левомицетина — по [12].

6.17 Методы определения полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов — по [13].

6.18 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, [14];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [15];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [15];
- олова — по ГОСТ 26935.

6.19 Определение содержания цезия-137 — по ГОСТ Р 54016.

6.20 Определение микроколичеств пестицидов — по [16], [17].

6.21 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

6.22 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе, — по ГОСТ 10444.1.

6.23 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.24 Определение ГМО (при необходимости) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [18], [19].

6.25 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.26 Определение герметичности и прочности термошва банок из комбинированного материала ламистер и полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением

6.26.1 Средства и периодичность контроля

Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждый час работы оборудования сжатием банок на специальном прессе или ином оборудовании, предназначенном для этих целей.

6.26.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

6.26.3 Порядок проведения

На дно ванночки пресса помещают крышкой вниз укупоренную банку и наливают воду в количестве, необходимом для того, чтобы она покрывала термошов. Банку постепенно сжимают с помощью пресса с усилием, определяемым по его шкале, при этом контролируют момент появления пузырьков воздуха в местах термошва (нарушение герметичности банки).

6.26.4 Результаты контроля

Банка 4Л должна выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности.

Банки 1Л и полимерные трехслойные барьерные банки, получаемые методом литья под давлением, должны выдерживать нагрузку 1329 Н (135 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности.

Термошов считается прочным, если по истечении одной минуты не появляются признаки течи.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

7.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования.

Средства скрепления в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.3 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.5 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности:

- два года со дня изготовления — для консервов во всех видах потребительской тары (кроме полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением);

- один год со дня изготовления — для консервов в полимерных трехслойных барьерных банках, получаемых методом литья под давлением.

7.6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясных паштетных консервов

А.1 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясных паштетных консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более*
Паштет печеночный со сливочным маслом	29,0	9,0	297,0
Паштет печеночный со свиным жиром	29,0	11,5	307,0
Паштет печеночный с морковью	28,0	10,0	292,0
Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой	29,0	11,0	305,0
Паштет любительский	19,0	9,5	209,0
Паштет диетический с мозгами	12,5	11,0	156,5
Паштет эстонский	29,0	10,3	302,2
Паштет «Арктика»	31,0	8,5	313,0
Паштет пражский	43,0	9,0	423,0
Паштет мясной	25,0	10,0	265,0
Паштет львовский	25,0	9,0	261,0
* Определяют расчетным путем.			

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре мясных паштетных консервов

Б.1 Информационные сведения о массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре мясных паштетных консервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Массовая доля мясных ингредиентов
Паштет печеночный со сливочным маслом	Печень говяжья — не менее 55 %, мозги — не менее 10 %
Паштет печеночный со свиным жиром	Печень говяжья — не менее 55 %, мозги — не менее 10 %, жир-сырец свиной — не более 30 %
Паштет печеночный с морковью	Печень говяжья — не менее 48 %, жир-сырец — не более 30,5 %, мозги — не менее 8,7 %
Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой	Печень говяжья — не менее 43 %, жир-сырец — не более 26,6 %, мозги — не менее 7,7 %
Паштет любительский	Мозги бланшированные — не менее 60 %, печень говяжья бланшированная — не менее 25,4 %, жир свиной топленый — не более 11,2 %
Паштет диетический с мозгами	Печень говяжья бланшированная — не менее 40 %, мозги бланшированные — не менее 30 %, семенники обжаренные — не менее 20 %
Паштет эстонский	Печень говяжья бланшированная — не менее 38 %, шпик свиной бланшированный — не более 29 %, телятина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % бланшированная — не менее 10,0 %
Паштет «Арктика»	Печень говяжья жареная — не менее 45 %, свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 17 %
Паштет пражский	Печень свиная — не менее 22 %, свинина с массовой долей жировой ткани не более 80 % — не более 50,8 %
Паштет мясной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % бланшированная — не менее 64 %, обрезь говяжья бланшированная — не менее 10 %, жир свиной топленый — не более 14 %
Паштет львовский	Мозги бланшированные — не менее 60 %, говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % бланшированная — не менее 23 %, жир свиной топленый — не более 15 %

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
[2]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР	
[3]	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1975 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР	
[4]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором РФ № 01-19/9-11 от 27 июля 1992 г.	
[5]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6]	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.	Технический регламент на молоко и молочную продукцию
[7]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
[8]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 16 августа 2011 г. № 881
[9]	МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[10]	МУК 4.4.1.011—93	Определение N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[11]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[12]	МР 4.18/1890—2001	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[13]	МУК МЗ РФ от 01.06.99	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии
[14]	МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[15]	МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[16]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[17]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[18]	МУ 2.3.2.1917—2004	Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
[19]	МУК 4.2.2304—2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.93:006.354 ОКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля печени, мяса и жира, белка, жира, поваренной соли, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Ю. Каболова*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 30.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 1,49.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru